

Garda

PINOT GRIGIO D.O.C.

Rebsorte: Pinot Grigio 100%.

Weinbaugebiet: Garda, eigener Weingarten, 1980 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 180 m ü.d.M.

Boden: Mittlerer Kiesel mit Ausrichtung von Ost nach West.

Lese: Von Hand, mit Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

Ertrag pro Hektar: 8.000 kg/h Trauben.

Lesezeit: Letztes Augustdrittel.

Vinifikation: Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Entkefung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15 - 16 °C für ca. 15 Tage in Edelstahlwannen bis zum Ende der Gärung.

Ausbau: Nach der alkoholischen Gärung bleibt er für ca. einen Monat zur malolaktischen Gärung auf Trub bei niedrigen Temperaturen und häufigem Hefesatzaufrühren in der Wanne. Nach der Entkefung neuerlicher Ausbau für weitere 6 - 7 Monate. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2 - 3 Monate.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Goldgelb, dezente Kupfernuancen, duftendes Bukett von Wiesenblumen und Anklänge von Hefe; trocken, vollmundig und harmonisch mit würzigem Abgang.

Serviertemperatur: 12/14° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 6 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Hervorragend mit gedünstetem Reis, passt gut zu Vorspeisen, Gemüsesuppen, gekochtem Fleisch, Fisch vom Ofen, Fisch in Sauce und Krustentieren.

Analytische Daten:

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l.

Ph: 3,22.

Netto-Trockenextrakt: 29 g/l.

Sulfite: 78 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

