

Garda

PINOT GRIGIO D.O.C.

Vitigno: Pinot Grigio 100%.

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1980 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 180 m.s.l.m.

Terreno: Ghiaioso di medio impasto, esposizione che va da Est a Ovest.

Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Resa per ettaro: 80 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Ultima decade di Agosto.

Vinificazione: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature controllate di 15/16° C per circa 15 giorni in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

Affinamento: Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica per effettuare la fermentazione malolattica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Sfecciato e nuovamente affinato per ulteriori 6/7. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato, leggermente ramato, profumo fragrante caratteristico di fiori di campo e note di lieviti, sapore asciutto, pieno ed armonico dal finale sapido.

Temperatura di Servizio: 12/14° C.

Vita media del Vino: Vino dalle buone prospettive di invecchiamento. Favoloso anche dopo 6 anni.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente sul riso in umido, si accosta piacevolmente ad antipasti, minestre di verdura, carni lessate, pesce al forno, pesce in salsa e crostacei.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Ph: 3,22.

Estratto secco netto: 29 g/l.

Anidride solforosa totale: 78 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

