

Moraccio

GARDA MERLOT D.O.C.

Rebsorte: Merlot 100%.

Weinbaugebiet: Eigener Weingarten, 1980 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 190 m ü.d.M.

Boden: Kalkreiche, sandige Böden mit Lehmantel (20 %) mit Ausrichtung von Nord nach Süd.

Lese: Spät, von Hand, Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

Ertrag pro Hektar: 7.000 kg/ha

Lesezeit: Drittes Septemberdrittel.

Vinifikation: Mazeration für 7 - 8 Tage bei kontrollierter Temperatur zwischen 28 und 30 °C mit häufigem Umwälzen der Maische in Edelstahlwannen. Abstich und Ende der alkoholischen Gärung innerhalb von ca. 10 Tagen. Malolaktische Gärung in Edelstahl und teilweise in Holz.

Ausbau: In Edelstahl und zu geringem Teil auch in Fässern aus Allier-Eiche. Assemblage im Frühjahr und Flaschenabfüllung.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Sortenrein aus Merlot-Trauben. Leuchtendes Rubinrot, intensives und vielfältiges Bukett, trocken und mit dem richtigen Tanningehalt, saftiger Körper, angenehm ausgewogen.

Serviertemperatur: 18° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Ein großer Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 5 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Passt zu Risotto oder Nudelgerichten mit Fleischragout; gealtert zu Geflügel und Wild.

Analytische Daten:

Alkohol: 13% vol.

Gesamtsäure: 5,20 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 37 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

