

Nobile Riserva

CABERNET D.O.C.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 40 %, Cabernet Franke 40 %, Merlot 20 %.

Weinbaugebiet: Eigener Weingarten, 1990 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken angelegt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 190 m ü.d.M.

Boden: Kalkhaltige Moräne mit Ausrichtung von Ost nach West.

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

Ertrag pro Hektar: 7.000 kg/ha.

Lesezeit: Zweites Oktoberdrittel.

Vinifikation: Mazeration für 7 - 8 Tage bei einer 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 Holz.

Ausbau: Ruht ca. 6 Monaten in Fässern aus Allier-Eiche mit 20 Hektolitern. Anschließend ruht er vor dem Verkauf für weitere 18 Monate in der Flasche.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtendes Rot bis granatfarben, die Aromen reichen von Tabak bis Vanille und erinnern an die Stüße der Schokolade mit einem Abgang mit Noten von reifem Paprika. Am Gaumen vollmundig und harmonisch, dann dank des Ausbaus mit einer guten buttrigen und würzigen Note.

Serviertemperatur: 18/20° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Ein großer Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 8 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Eignet sich hervorragend zu Nudelgerichten mit Wild oder auch zu rotem Fleisch und würzigen, schmackhaften Gerichten oder als Begleiter zu gereiftem Käse oder in Tuffsteinhöhlen gereiftem Käse.

Analytische Daten:

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 5,20 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 37 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

