

Nobile Riserva

CABERNET D.O.C.

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

Zona di produzione: Vigneto di proprietà piantato nel 1990 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del lago di Garda ad una altitudine di 190 m.s.l.m.

Terreno: Calcereo morenico con esposizione che va da Est a Ovest.

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

Resa per ettaro: 70 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione: Macerazione per 7/8 giorni a temperature tra 28 e 30° C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 giorni circa. Fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: Rimane per circa 6 mesi in botti in rovere dell'Allier da 20 ettolitri. Riposa successivamente per ulteriori 18 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso vermiglio, tendente al granato, profumi spaziano dal tabacco alla vaniglia ricordando la dolcezza del cioccolato con un finale di peperoni maturi. Al palato pieno ed armonico grazie al suo affinamento con un'ottima grassezza e sapidità.

Temperatura di Servizio: 18/20° C.

Vita media del Vino: Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 8 anni.

Abbinamenti gastronomici: Si esalta con paste a base di selvaggina o in alternativa con carni rosse e piatti speziati, saporiti o in costamento a formaggi stagionati o di fossa.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,20 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 37 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

