

Paretaio

CUSTOZA D.O.C.

Rebsorte: 40% Trebbiano, 40% Garganega, 20% Cortese.

Weinbaugebiet: Garda, eigener Weingarten, 1995 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Weingut Cattani südlich des Gardasees auf einer Höhe von 180 m ü.d.M.

Boden: Lehmbaltig.

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

Ertrag pro Hektar: 8.000 kg/h Trauben.

Lesezeit: Zweites Septembertertel.

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 weiter 4 - 5 Monate. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2 - 3 Monate.

Flaschenabfüllung: Letztes Märztertrel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Strohgelb mit Aromen von Pfirsich und Apfel, süße und delikate Noten, sehr geschmeidig und lieblich mit ausgezeichneter Struktur, am Gaumen lang anhaltend.

Serviertemperatur: 12/14° C.

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

Speiseempfehlung: Hervorragend zu Reis, passt gut zu Gerichten mit weißem Fleisch, Fisch oder trockenem Süßgebäck.

Analytische Daten:

Alkohol: 12,5% vol.

Gesamtsäure: 5,5 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 23 g/l.

Sulfite: 78 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

