

Paretaio

CUSTOZA D.O.C.

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

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1995 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: Argilloso.

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

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

Epoca di raccolta: Seconda decade di Settembre.

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 4/5 mesi. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Marzo.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con profumi di pesche e mele, dalle note dolci e delicate, risulta morbido ed amabile con un'ottima struttura che conferisce una persistenza al palato.

Temperatura di Servizio: 12/14° C.

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

Abbinamenti gastronomici: Eccellente sul riso, si accosta piacevolmente a piatti a base di carni bianche, pesce e pasticceria secca

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 23 g/l.

Anidride solforosa totale: 78 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

