

Riesling

SCHAUMWEIN BRUT

Rebsorte: Riesling 100%.

Weinbaugebiet: Eigener Weingarten, 1983 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 180 m ü.d.M.

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

Lese: Von Hand, mit Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

Ertrag pro Hektar: 9.000 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Erstes Septembertertel. Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Enthefung und Gärung bei 15 - 16 °C für ca. 15 Tage in Edelstahlwannen bis zum Ende der Gärung.

Vinifikation: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 15/16° C per circa 15 giorni in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

Ausbau: Bleibt nach der alkoholischen Gärung zur malolaktischen Gärung auf Trub für ca. einen Monat bei niedrigen Temperaturen und häufigem Hefesatzaufrühren in der Wanne. Nach der Enthefung erneuter Ausbau für weitere 3 Monate, anschließend 60 Tage im Drucktank zur Schaumbildung. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf ca. einen Monat.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Presskorken.

Organoleptische Eigenschaften: Sortenrein aus Riesling-Trauben. Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensives Aroma, frisch und anhaltend mit reichen Noten reifer Früchte und Wiesenblumen, mit einer leichten und delikaten Hefenote. Reiner und harmonischer Geschmack, im delikaten und angenehmen Abgang Noten von saisonalen Früchten und Brotkruste.

Serviertemperatur: 8/10° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Sollte innerhalb von drei Jahren getrunken werden.

Speiseempfehlung: Hervorragend als Aperitif, passt gut zu Vorspeisen, rohem oder gedünstetem Fisch, gegrilltem Gen Frischkäse, weißem Fleisch und Trockengebäck.

Analytische Daten:

Alkohol: 11,5% vol.

Gesamtsäure: 5,60 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 21 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

