

San Biagio

LUGANA D.O.C.

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana.

Weinbaugbiet: Garda, eigener Weingarten, 1998 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 170 m ü.d.M.

Boden: Lehmhaltig und feucht.

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

Ertrag pro Hektar: 7.500 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Zweites Septembertertel.

Vinifikation: Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Entkefung und Gärung bei 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 Fässern aus Allier-Eiche. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2- 3 Monate.

Flaschenabfüllung: Letztes Apriltertel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Intensives, reifes Strohgelb mit goldgelben Glanzreflexen; von einer prickelnden und frischen, mineralischen Spur belebte Nase, mit blumigen Noten und lieblichen Anklängen von Haselnuss. Kräftig und cremig am Gaumen, besonders einladend durch Aromen reifer Früchte (Aprikose und Pfirsich) und den mineralischen Kontrast, mit rassigem und frischem Abgang.

Serviertemperatur: 12/14° C.

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

Speiseempfehlung: Ideal als Aperitif, passt sehr gut zu Vorspeisen, Meeres- und Seefischen, Blasschimmelkäse, weißem und rotem halb durchgebratenem Fleisch.

Analytische Daten:

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l.

Ph: 3,15.

Netto-Trockenextrakt: 28 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

