

San Biagio

MERLOT D.O.C.

Rebsorte: Merlot 100%.

Weinbaugebiet: Eigener Weingarten, 1990 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken angelegt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 190 m ü.d.M.

Boden: Kalkhaltige Moräne mit Ausrichtung von Ost nach West.

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

Ertrag pro Hektar: 7.000 kg/ha

Lesezeit: Erstes Oktoberdrittel.

Vinifikation: Mazeration für 7 - 8 Tage bei einer Temperatur zwischen 28 und 30 °C mit häufigem Umwälzen der Maische in Edelstahlwannen. Abstich und Ende der alkoholischen Gärung innerhalb von ca. 10 Tagen. Malolaktische Gärung in Holz.

Ausbau: Ca. 18 Monate in Fässern aus Allier-Eiche mit 20 Hektolitern. Anschließend ruht der Wein vor dem Verkauf für weitere 12 Monate in der Flasche.

Flaschenabfüllung: Erstes Märzdrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrot mit intensiven Reflexen, in der Nase eine Vielzahl an Aromen, die von Wiesenblumen bis Waldbeeren reichen; trocken und leicht tanninhaltig, am Gaumen lang anhaltend.

Serviertemperatur: 18/20° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Ein großer Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 7 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Passt zu traditionellen Vorspeisen, Risotto, Ravioli mit Fleischsauce, Wurstaufschnitt und gereiftem Käse; als Begleitung zu Schweinefleisch- und Wildgerichten.

Analytische Daten:

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 5,40 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 36 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

