

San Biagio

CABERNET D.O.C.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 50 %, Cabernet Franke 50 %.

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: 6.000 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Zweites 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: Kräftiges Rot mit violettblauen Reflexen, in der Nase drückt er seine Fülle und die Vielzahl an aromatischen Noten aus, die von Waldbeeren bis Wiesenblumen reichen. Am Gaumen warm, geschmeidig und lang anhaltend mit hohem Tanningehalt.

Serviertemperatur: 18 - 20 °C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Ein großer Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 8 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Begleitet herzhafte und aromareiche Speisen: Hartkäse, Schweinerücken, Wildschwein, Bandnudeln erlauben ihm die volle Entfaltung.

Analytische Daten:

Alkohol: 13,5% vol.

Gesamtsäure: 5,20 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 37 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

