

San Biagio

CABERNET D.O.C.

Vitigno: Cabernet sauvignon 50%, Cabernet Franke 50%.

Zona di produzione: Vigneto di proprietà piantato nel 1990 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 190 m.s.l.m.

Terreno: Calcereo morenico con esposizione che va da Est a Ovest.

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

Resa per ettaro: 60 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione: Macerazione per 7/8 giorni a temperature tra 28 e 30° C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 giorni circa. Fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: Rimane per circa 18 mesi in botti in rovere dell'Allier da 20 ettolitri. Riposa successivamente per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Marzo.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso carico con riflessi violacei, all'olfatto esprime la sua pienezza e la gamma di note aromatiche che spaziano dai frutti di bosco ai fiori di campo. Al palato, caldo, morbido e persistente con elevata tannicità.

Temperatura di Servizio: 18/20° C.

Vita media del Vino: Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 8 anni.

Abbinamenti gastronomici: Solo i piatti più gustosi ed appetitosi gli fanno da accompagnamento: formaggi dalla pasta dura, arista, pappardelle, cinghiale, possono dargli la giusta espressione.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,20 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 37 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

