

Spumante Dolce Moscato

AROMATISCHER QUALITÄTSSEKT

Rebsorte: Moscato 100%.

Rebsorte: Eigener Weingarten, 1980 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 190 m ü.d.M.

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

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

Ertrag pro Hektar: 9.000 kg/ha Trauben.

Leszeit: Letztes Augusdrittel. 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.

Vinifikation: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfeccatura 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 Entkefung 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 Moscato-Trauben. Strohgelb mit lebhaften Reflexen, reiches blumiges Bukett, Aromen von reifen Früchten und Vanille. Süß, geschmeidig und frisch am Gaumen, durch die leichte Perlung besonders betont.

Serviertemperatur: 8/10° C.

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

Speiseempfehlung: Passt gut als Begleitung zu Desserts mit exotischen Früchten und Trockengebäck.

Analytische Daten:

Alkohol: 8% vol.

Gesamtsäure: 5,60 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 21 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

