

Schaumwein

DIE KLASSISCHE METHODE (MÉTHODE CHAMPENOISE)

Rebsorte: 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir.

Weinbaugebiet: Eigener Weingarten, 1990 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken angelegt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, südlich des Gardasees auf einer Höhe von 160 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.

Lesezeit: Zweites Augstdrittel. Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 1 - 2 Tage. Entfegung 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. Sfecciatura 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. Ausbau in der Flasche für 2 Jahre auf Hefe. Dann Degorgieren und Auffüllen mit Dosage. Vor dem Verkauf Lagerung in der Flasche für weitere 2 Monate.

Flaschenabfüllung: Erstes Aprildrittel.

Verschluss: Presskorken.

Organoleptische Eigenschaften: Goldgelb mit glänzenden Reflexen, in der Nase frisch, angenehm und anhaltend nach Honig, Frühlingsblumen duftend mit einer ausgeprägten Hefenote. Am Gaumen zart, duftend, einhüllend mit einer sehr guten und einnehmenden Ausgewogenheit.

Serviertemperatur: 8/10° C.

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

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

Analytische Daten:

Alkohol: 12,5% vol.

Gesamtsäure: 6 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 24 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

