

Svigrada

GARDA SAUVIGNON D.O.C.

Rebsorte: Sauvignon 100 %.

Weinbaugbiet: Garda, eigener Weingarten, 1991 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, nördlich des Gardasees auf einer Höhe von 180 m ü.d.M.

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

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

Ertrag pro Hektar: 11.000 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Erstes Septembertertel.

Vinifikation: Zunächst Abbeeren und Pressen. Dann statische Klärung für 2 - 3 Tage. Entkefung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15- 16 °C für ca. 15 Tage in Edelstahlwannen bis zum Ende der Gärung.

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 Entkefung neuerlicher Ausbau für weitere 4 - 5 Monate. In Flaschen abgefüllt ruht der Wein vor dem Verkauf 2 - 3 Monate.

Flaschenabfüllung: Zweites Märztertel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Bukett von frischen Früchten und pflanzlichen Noten, insbesondere Anklänge von Brennessel und Hefe. Am Gaumen geschmeidig und lieblich, insgesamt harmonisch und ausgeglichen mit angenehmem Abgang.

Serviertemperatur: 13° C.

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

Speiseempfehlung: Durch seine besondere Frische wird er als Begleitung zu Abendessen mit rohem oder gedünstetem Fisch serviert. Ideal zu delikaten Vorspeisen, Suppen und Gemüsesuppen; passt gut zum Aperitif oder als Begleitung zu trockenem Süßgebäck.

Analytische Daten:

Alkohol: 12,5% vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l.

Ph: 3,25.

Netto-Trockenextrakt: 24 g/l.

Sulfite: 85 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

