

# Costa Alta

CHIARETTO D.O.C.

**Vitigno:** Merlot 100%.

**Zona di produzione:** Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1980 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:** Calcareao sabbioso con buona dotazione di argilla (20%) con esposizione che va da Nord a Sud.

**Vendemmia:** Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

**Resa per ettaro:** 70 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Seconda decade di Settembre.

**Vinificazione:** 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.

**Affinamento:** Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica per effettuare la fermentazione malolattica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Sfecciato e nuovamente affinato per ulteriori 6/7 mesi. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

**Imbottigliamento:** Prima decade del mese di Aprile.

**Tappo:** Sughero naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** Ottenuto da monovitigno di Merlot. Colore rosso delicato con riflessi vivaci, al profumo ricorda fiori primaverili di mandorlo e pesco, al palato è fresco ed incisivo di struttura snella con finale di lamponi.

**Temperatura di Servizio:** 12/14° C.

**Vita media del Vino:** Da consumarsi entro i tre anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Indicato per antipasti, risotti di verdure, carni bianche, carne cruda e formaggi di media stagionatura.

**Dati analitici:**

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 26 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

