

Figlio del Cantiniere

TROCKENBEERENAUSLESE WEISSER TAFELWEIN

Rebsorte: Garganega 100%.

Weinbaugebiet: Garda, eigener Weingarten, 1992 mit persönlich ausgewählten Rebstöcken bepflanzt. Er liegt im Gebiet des Weinguts Cattani, im westlichen Teil des Gardasees auf einer Höhe von 170 m ü.d.M.

Boden: Stein- und Kiesboden mit Ausrichtung von Ost nach West.

Lese: Spät, von Hand, Traubenselektion im Weinberg und in der Kellerei.

Ertrag pro Hektar: 6.000 kg/ha Trauben.

Lesezeit: Erstes Novemberdrittel.

Vinifikation: Mazeration für 20 Tage bei kontrollierter Temperatur zwischen 10 und 11 °C mit Kohlensäuresättigung in Edelstahlwannen. Abstich und Ende der alkoholischen Gärung innerhalb von ca. 10 Tagen. Malolaktische Gärung in Edelstahl.

Ausbau: In Edelstahl, Assemblage im Frühjahr.

Flaschenabfüllung: Letztes Aprildrittel.

Verschluss: Naturkorken.

Organoleptische Eigenschaften: Sortenrein aus ausgewählten Garganega-Trauben. Sattes Gelb mit goldgelben Reflexen und einem Anflug von Akazienhonig. Noten von Hefe, Brotkruste und Vanille. Am Gaumen voll, beständig und adstringierend.

Serviertemperatur: 10/12° C.

Durchschnittliche Lebensdauer des Weines: Ein großer Wein mit guter Lagerfähigkeit. Auch noch nach 5 Jahren ausgezeichnet.

Speiseempfehlung: Der Meditationswein verdient sich einen besonderen Platz in Begleitung von trockenem Süßgebäck Obsttorten. Ideal zu gereiftem Käse.

Analytische Daten:

Alkohol: 14 + 2% vol.

Gesamtsäure: 5,7 g/l.

Ph: 3,30.

Netto-Trockenextrakt: 36 g/l.

Sulfite: 80 mg/l.

Weinmacher: Corrado Cattani

