

Garda

CHARDONNAY D.O.C.

Vitigno: Chardonnay 100%.

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1987 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 170 m.s.l.m.

Terreno: Ghiaioso di medio impasto.

Vendemmia: Tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Resa per ettaro: 80 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature controllate di 15/16° C per circa 15 giorni, rimane 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 3/4 mesi. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Seconda decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo carico, dorato; naso tropicale di agrumi, pompelmo, banana e rovere dolce. In bocca è grasso, potente e fresco dal finale lungo e persistente.

Temperatura di Servizio: 13° C.

Vita media del Vino: Vino dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 7 anni.

Abbinamenti gastronomici: Data la potente struttura si presta bene a una ricca gamma di piatti: galatina di pollo, antipasti a base di pesce, primi piatti con crostacei, minestre e creme di funghi, di patate e porri, sino a carni bianche in insalata. Eccellente sui pesci di mare.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,9 g/l.

Ph: 3,25.

Estratto secco netto: 22 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

