

"Rubino" D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, Rondinella 20% .

Zona di produzione: Vigneto di proprietà piantato nel 1990 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Ovest del lago di Garda ad una altitudine di 170 m.s.l.m.

Terreno: Calcareo morenico con esposizione che va da Est a Ovest.

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

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Seconda decade di Ottobre.

Vinificazione: Macerazione per 7/8 giorni a temperature tra 28 e 30 °C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 giorni circa. Fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: Rimane per circa 5 mesi in vasche d'acciaio. Riposa successivamente per ulteriori 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Marzo.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso con note di ribes, lamponi e frutti di bosco che si accompagnano a fragranze di spezie e fiori di campo. Al palato un ottimo equilibrio tannico che ne esalta la sua pienezza dando un'elevata complessità della sua struttura.

Temperatura di Servizio: 18/20° C.

Vita media del Vino: Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 4 anni.

Abbinamenti gastronomici: Si consiglia l'accompagnamento con primi saporiti, lasagne, risotti con carne, formaggi di media stagionatura, salumi, arrostiti, grigliate, selvaggina e piatti speziati.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 5,40 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 32 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

