

Figlio del Cantiniere

PASSITO VINO BIANCO DA TAVOLA

Vitigno: Garganega 100%.

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1992 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte Ovest del Lago di Garda ad una altitudine di 170 m.s.l.m.

Terreno: Sassoso ghiaioso con esposizione che va da Est a Ovest.

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

Resa per ettaro: 60 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Prima decade di Novembre.

Vinificazione: Macerazione per 20 giorni a temperature controllate tra i 10 e gli 11° C con saturazione di anidride carbonica in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 giorni circa. Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento: In acciaio, assemblaggio in primavera.

Imbottigliamento: Ultima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Ottenuto da monovitigno selezionato di Garganega. Colore giallo carico con riflessi dorati, sentore di miele di acacia. Lieviti, croste di pane e vaniglia. Al palato, caldo avvolgente ed allappante.

Temperatura di Servizio: 10/12° C.

Vita media del Vino: Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 5 anni.

Abbinamenti gastronomici: Vino da meditazione merita un posto solitario come in compagnia di dolci secchi, frutta cand crostate di frutta. Ideale con formaggi stagionati.

Dati analitici:

Grado alcolico: 14 + 2% vol.

Acidità totale: 5,7 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 36 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

