

Svigrada

GARDA SAUVIGNON D.O.C.

Vitigno: Sauvignon 100%.

Zona di produzione: Garda; vigneto di proprietà piantato nel 1991 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Nord del Lago di Garda ad una altitudine di 180 m.s.l.m.

Terreno: Calcereo 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: 110 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Prima decade di Settembre.

Vinificazione: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 2/3 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 4/5. Imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Seconda decade del mese di Marzo.

Tappo: Sughero naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumi di frutta fresca e note vegetali, in particolare sentori di ortica e lieviti. Al palato risulta morbido ed amabile, nel suo complesso armonico ed equilibrato dal finale piacevole.

Temperatura di Servizio: 13° C.

Vita media del Vino: Da consumarsi entro i quattro anni.

Abbinamenti gastronomici: La sua particolare freschezza si adopera a cene a base di pesce crudo o in umido. Ideale come accompagnamento ad antipasti delicati, zuppe e minestre, si presta bene ad aperitivi oppure in abbinamento a pasticceria secca.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l.

Ph: 3,25.

Estratto secco netto: 24 g/l.

Anidride solforosa totale: 85 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

