

# GARDA D.O.C. SAUVIGNON

**Vitigno:** Sauvignon 100%.

**Zona di produzione:** Garda; vigneto di proprietà piantato nel 2004 con viti selezionate. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Nord del Lago di Garda ad una altitudine di 130 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:** 70 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Seconda decade di Settembre.

**Vinificazione:** Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 2/3 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature controllate di 11/13° C per circa 20 giorni, rimane in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

**Affinamento:** Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica 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: 14% vol. Acidità totale: 5,6 g/l.

Ph: 3,25.

Estratto secco netto: 24 g/l. Anidride solforosa totale: 20 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

