

Garda DOC CABERNET MERLOT

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.
BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 150-180 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Zapfenkordon und Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 40 Jahre, Produktion pro Hektar: 70-80 Doppelzentner.

REBSORTEN: Cabernet Franc 80% Merlot 20%

ERNTE: Handlese in Kisten Mitte September, Mitte Oktober.

WEINBEREITUNG: Leichtes antrocknen der Merlottrauben in kleinen Körbchen für circa 3 Wochen und Die Cabernet Franc bleiben bis zur Überreife am Stock. Die Gärung der Trauben mit Schale dauert 12-14 Tage, dabei wird der Traubensaft immer wieder über die Schalen gepumpt und der Tresterhut regelmässig untergetaucht. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt ein Ausbau (6-8 Monate) in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

FLASCHENABFÜLLUNG: Während des Jahres nach der Ernte; vier Monate Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13,5 % vol.

Ges. Säure : 5,7 – 5,8 g/l pH : 3,60-3,65

Restzucker : Ca. 3,5 g/l

FARBE: Leuchtendes Rubinrot.

DUFT: Intensiv, mit fruchtigen Noten von roten Beeren und angenehmen Pflanzengerüchen. Geprägte würzige und geräucherte Note.

GESCHMACK: Intensiv, mit feinem Kräuteraroma, dichten aber ausgewogenen Tanninen. Frisch und lang anhaltend.

