



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Grande Cuvèe V.S.Q.P.R.D. Alto Adige Pinot Bianco

UVE:	Pinot Bianco
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline medio alte di Caldaro
ALTIMETRIA:	500-700 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola e spalliera
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000-3500 piante per ettaro per la pergola, 5-6000 per la spalliera
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre/primi di ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6° - 8° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2 anni

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 16-18°C. L'affinamento avviene in acciaio inox fino in primavera sui lieviti della prima fermentazione. Nella primavera successiva alla raccolta, il vino base viene aggiunto di saccarosio (circa 24 g/l) e lieviti selezionati e fatto rifermentare in autoclave a temperatura controllata di 11-12° C. Terminata la seconda fermentazione, il prodotto matura sui lieviti per almeno 9 mesi secondo il protocollo di un Metodo Charmat lungo, prima di essere imbottigliato e posto in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, si distingue per il suo profumo fresco, fruttato, lievemente aromatico, con sentori di lievito equilibrati. Al gusto Grande Cuvèe si presenta secco, vivace, pieno con buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Oltre ad essere aperitivo ideale, ha struttura tale da consentirgli di affrontare un tutto pasto di pesce e di carni bianche: eccellente con le fritture

Pinot Bianco Grand Cuvèe

