



KETTMEIR

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

Metodo Classico Brut - Athesis Alto Adige V.S.Q.P.R.D.

UVE:	Pinot Bianco 50%, Chardonnay 30%, Pinot Nero 20%
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline medio alte dell'Oltreadige e Bassa Atesina
ALTIMETRIA:	500-650 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza normale 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:	2-3 anni

SCHEDA TECNICA

Nella primavera successiva alla raccolta, al vino base viene aggiunto del *liquer de tirage*, posto in bottiglie da 0,75 l o 1,5 l chiuse con tappo corona e accatastate in cantina a 10-12°C, dove inizia la seconda fermentazione. Finita questa il prodotto rimane sui lieviti per almeno 24 mesi, prima di essere *dégorgé* e messo in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo e persistente, profumi fruttati con nota equilibrata di lievito. Il gusto è fresco, secco, di ottima persistenza, con un bel retrogusto di frutta secca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Classico da aperitivo, accompagna bene anche antipasti leggeri sia salati che delicatamente dolci e un tutto pasto a base di ricette di mare non particolarmente elaborate.

Metodo Classico Brut - Athesis

