



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

REBSORTEN:	100% Pinot Bianco
PRODUKTIONSGBIET:	Mittlere bis hohe Hanglagen in Kaltern
AUSRICHTUNG UND HÖHENLAGE:	Süd-Osten in Quoten zwischen 500 und 700 M.ü.d.M.
BODENTYPOLOGIE:	Tendentiell lockere, lehm- und tonhaltige Kalkschotterböden mit mittlerem Humusgehalt
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola und Spalier
PFLANZDICHTHE:	Pergola 3.000-3.500 Stöcke pro Hektar; Spalier 5.-6.000
ERNTEZEITPUNKT:	Ende September/Anfang Oktober.
ALKOHOLGEHALT:	12,50 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	6-8 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Mittleres Tulpenformat mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre

VERARBEITUNG

Klassische Weißweinbereitung mit schonender Ganztraubenpressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C. Anschließend lagert der Jungwein auf der Feinhefe im Stahltank.

VERSEKTUNG

Im Frühjahr nach der Ernte wird der Grundwein mit dem Zusatz von Zucker (circa 24g/l) und Reinzuchthefen bei Temperaturen um 11-12 °C im Drucktank versetzt, und in diesem, nach der zweiten Gärung mindestens 9 Monate auf den Hefen verfeinert, bevor er abgefüllt und für den Handel freigegeben wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Helles Strohgelb; feines und nachhaltiges Perlage. Attraktiv frisches, fruchtiges und zart aromatisches Duftbild mit ausgewogenen Hefenoten. Die Grande Cuvée präsentiert sich am Gaumen trocken, lebhaft, vollmundig und von guter Länge.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif, und dank seiner Struktur ausgezeichnet auch in Begleitung mit Fisch oder hellem Fleisch; perfekt zu Frittiertem.

Pinot Bianco Grand Cuvée

