



KETTMEIR

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

## Pinot Bianco Alto Adige/Südtiroler D.O.C.

REBSORTE:	Pinot Bianco/ Weißburgunder
PRODUKTIONSGBIET:	Mittlere bis hohe Hanglagen in den Gemeinden Kaltern und Bozen
HÖHENLAGE:	Ost/Südost; auf Höhen zwischen 500 und 650 M.ü. d. M.
BODENTYP:	Tendentiell lockere Kalkschotterböden
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Vorwiegend Pergelerziehung
PFLANZDICHTEN:	3.000 – 3.500 Stöcke pro Hektar
ERNTETERMIN:	Von Mitte September bis zum 10. Oktober
ALKOHOLGEHALT:	13.00 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre

### VERARBEITUNG

Traditionelle Weißweibereitung mit schonender Traubenpressung und Gärung im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur von 17-19 °C. Der Wein reift auf den Hefen bis Ende Januar und wird dann im Februar/ März auf die Flaschen gefüllt.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Die strohgelbe Robe mit zarten grünlichen Reflexen wirkt wie der Prolog des Duftbouquets mit florealen Glyziniakzenten und fruchtigen Noten von grünen Äpfeln. Am Gaumen trocken, mit feiner Mineralität, gut ausgewogenem Säurespiel und einem angenehm anhaltenden Finale.

### GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ideal zu leichten Vorspeisen, Süßwasserfischen, Krustentier-Cremesuppen und Spargel.

Pinot Bianco

