



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 Nero Alto Adige / Südtiroler D.O.C.

REBSORTEN:	Pinot Nero
PRODUKTIONSZONE:	Mittlere Hügellagen in Kaltern
AUSRICHTUNG UND HÖHENLAGE:	Süd/Südwesten, in Quoten zwischen 300 und 350 M.ü.d.M.
BODENTYPOLOGIE:	Vorwiegend kalkige, tendentiell lockere und skelettreiche Böden mit einem guten Anteil organischer Substanzen.
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Teils Spalier mit Guyotschnitt, teils Pergola
PFLANZDICHTHE:	Spalier 4.5000 – 6.000 Stöcke pro Hektar, Pergola 3.000-3.500/ha
ERNTE DATUM	Mitte/Ende September
ALKOHOLGEHALT:	13 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	17-19 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Ausladender Kelch
ALTERUNGSPOTENZIAL:	5-6 Jahre

VINIFIZIERUNGSTECHNIK

“In rot“; Schalenmaisung anfänglich bei 12-13 °C, mit progressiver Erwärmung bis auf 25-27 °C zum Fermentationsabschluss. Die zu Beginn der alkoholischen Gärung niedrigen Temperaturen gewährleisten die Extraktion der sortentypischen Pinot Nero-Pigmente und ihre Stabilisierung mit den Tanninen. Nach abgeschlossener Gärung wird der Jungwein in 30 hl-Gebinde travasiert und darin 4/6 Monate ausgebaut.

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIKEN

Sortentypisches Rubinrot; elegantes Bouquet mit Noten von roten Früchten. An Gaumen verführerisch weich, finessenreiches Finale von ausgeprägter Länge.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Mit Speck gewürzte Primi, Hauptgerichte mit rotem Fleisch sowie Käse auch mittelfristiger Reifung.

Pinot Nero

