



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 Maso Reiner Alto Adige D.O.C.

REBSORTEN:	100% Pinot Nero
PRODUKTIONSZONE:	Maso Reiner, Lokalität Pochi in Salorno
AUSRICHTUNG UND HÖHENLAGE:	West-Südwesten; in Quoten von 350-400 M.ü.d.M.
BODENTYPOLOGIE:	Kalkböden mit dezenten Tonfraktionen, reichlichem Skelettvorkommen und gutem organischem Substanzgehalt.
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Spalier mit Guyotschnitt.
PFLANZDICHTHE:	circa 6.000 Stöcke pro Hektar
ERNTE DATUM:	Mitte/Ende September
ALKOHOLGEHALT:	13,80 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	17-19 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Ausladender Kelch mit eingewölbtem Mund (Burgundertypus)
ALTERUNGSPOTENZIAL:	5-6 Jahre

### VINIFIZIERUNGSTECHNIK

”In rot” mit Schalenmaischung; zur Einleitung der Gärung wird der Most auf 12-13 °C erwärmt, die gradweise ansteigende Temperatur beträgt zum Ende der Fermentation 25-27 °C. Die niedrige Starttemperatur für die alkoholische Gärung gewährleistet die Extraktion der für Pinot Nero charakteristischen Farbstoffe und deren Stabilisierung mit der sortentypischen Tanninfracht. Nach Gärungsende wird der Jungwein in 30 hl-Fässer travasiert und in diesen 12-15 Monate ausgebaut.

### ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIKEN

Rubinrot; feines, sortentypisches Bouquet mit Anklängen an Waldbeeren, Kirschen und Nuancen von Vanille und Tabak. Am Gaumen herb-trocken, weich, persistenter Nachhall und zart gewürztöniges Finale.

### GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Federwild, Schmor- und Bratengerichte von rotem Fleisch, würzige Hülsenfrüchtesuppen, mittelfristig gereifte Käse und geräucherte Südtiroler Wurstspezialitäten.

Pinot Nero Maso Reiner

