



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 D.O.C.

UVE:	Pinot Bianco
ZONA DI PRODUZIONE:	Area compresa nella DOC A.A. Terlano del comune di Caldaro
ALTIMETRIA:	500-650 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Prevalentemente a pergola semplice
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000-3500 piante ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Dalla metà di settembre al 10 di ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2 anni

Pinot Bianco



### SCHEDA TECNICA

Tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata 17-19°C. L'affinamento avviene in acciaio sui lieviti fino alla fine di gennaio, quando il prodotto viene preparato per essere messo in bottiglia

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli introduce un profumo floreale di glicine e fruttato di mela verde; il gusto è secco, di buona acidità, persistente e delicatamente minerale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per antipasti leggeri, si accorda ottimamente con pesce di acqua dolce, creme di crostacei e asparagi.

