



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.

UVE:	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE:	Maso Reiner, in località Pochi di Salorno
ALTIMETRIA:	350-400 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Spalliera con potatura a Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	circa 6000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà/fine di settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17° - 19° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio con bocca svasata tipo Borgogna
DURATA:	5-6 anni

### SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce, con aumento progressivo della temperatura di fermentazione per arrivare a 25-27°C. Le temperature basse all'inizio del processo permettono l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche del Pinot Nero e la stabilizzazione delle stesse con i tannini propri dell'uva. A fine fermentazione il vino giovane viene travasato in fusti di legno da 30 hl dove avviene l'affinamento per 12-15 mesi.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino, con profumo fine, caratteristico del vitigno, con sentori di frutti di sottobosco, di ciliegia e sfumature di vaniglia e tabacco. Il sapore è asciutto, morbido, con retrogusto persistente e finale lievemente speziato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Selvaggina di piuma, brasati e arrostiti di carne rossa, zuppe di legumi saporite, formaggi di medio stagionamento e salumi altoatesini affumicati.

Pinot Nero Maso Reiner

