

# Pinot Bianco Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Pinot Bianco
<b>Zona di produzione:</b>	Alto Adige - Oltradige, frazione di Castelvecchio nel Comune di Caldaro
<b>Altitudine:</b>	580-620 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea con porzione di argilla
<b>Sistema di allevamento:</b>	Spalliera
<b>Densità dell'impianto:</b>	5.500 piante/ha
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Terza settimana di settembre
<b>Grado alcolico:</b>	13,00 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
<b>Durata:</b>	3 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	75

## Scheda tecnica

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione per buona parte in acciaio a temperatura controllata di 16 - 18 °C e parte in legno. L'affinamento avviene nei rispettivi contenitori di fermentazione dove rimane sui lieviti fino a primavera inoltrata, quando il vino viene opportunamente assemblato e preparato per l'imbottigliamento.

## Scheda organolettica

Il colore giallo paglierino intenso introduce un profumo complesso che accomuna sia note fresche di fiori e frutta a polpa bianca che note più calde e avvolgenti di spezie dolci; al palato si propone con struttura gustativa agile e fresca, di notevole persistenza con una venatura piacevolmente minerale.

## Abbinamenti gastronomici

Ideale per antipasti ricchi di sapori, si abbina ottimamente con primi piatti di pasta o risotto con crostacei e in generale a tutto pasto con piatti di pesce di acqua dolce e salata.

