

# Athesis Brut Rosé

Alto Adige DOC



KETTMEIR

|                                |   |                                     |
|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| <b>Uve:</b>                    | Pinot Nero / Chardonnay   |                                     |
| <b>Zona di produzione:</b>     | Colline medio alte dell'Oltradige e Bassa Atesina   |                                     |
| <b>Altitudine:</b>             | 450 - 750 mt. s.l.m.  |                                     |
| <b>Tipologia del terreno:</b>  | Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza normale di sostanza organica |                                     |
| <b>Sistema di allevamento:</b> | Pergola e spalliera   |                                     |
| <b>Densità dell'impianto:</b>  | 3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera  |                                     |
| <b>Epoca di vendemmia:</b>     | Metà / fine settembre   |                                     |
| <b>Bicchieri consigliati:</b>  | Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente  |                                     |
| <b>Grado alcolico:</b>         | 12,50 % vol.  |                                     |
| <b>Durata:</b>                 | 4 - 5 anni  | <b>Temp. di servizio:</b> 6 - 8 °C  |
| <b>Btg per cartone:</b>        | 6 - 1 - 1   | <b>Formato (cl):</b> 75 - 150 - 300 |

## Scheda tecnica

Vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero, che rappresentano la parte dominante della cuvée, con breve macerazione delle bucce e successiva pressatura soffice, quest'ultima riservata anche alle uve Chardonnay provenienti da zone ad altissima vocazione spumantistica. La fermentazione è condotta, separatamente per le due varietà, a temperatura controllata di 15-16°C. Dopo la formazione della cuvée, in primavera al vino base viene aggiunta la liqueur de tirage cui segue la seconda fermentazione in bottiglia alla temperatura di cantina di 11-12°C, con il prodotto che rimane poi sui lieviti per almeno 22 mesi, prima di essere degorgèe e messo in commercio.

## Scheda organolettica

Colore rosa tenue con riflessi pesca, perlage fine e persistente, si esprime con note fruttate di lampone e spezie dolci avvolte in sentori piacevoli di lievito. Al palato si dispiega elegante e dinamico, con la leggiadra freschezza e la delicata cremosità a rendere persistenti i profumi di piccoli frutti di bosco ed erbe aromatiche.

## Abbinamenti gastronomici

Intrigante come aperitivo, ben si abbina ad accompagnare antipasti di pesce, in particolare se di colore rosato, come salmone, gamberi e scampi, offrendo il suo meglio anche su un tutto pasto con piatti di mare elaborati. Interessante sui piatti della cucina orientale e in generale su portate speziate.

