

Pinot Bianco Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Müller Thurgau
Zona di produzione:	Colline alte della zona di Soprabolzano
Altitudine:	650 - 700 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Di origine porfidica, tendenzialmente sciolto e parzialmente sabbioso
Sistema di allevamento:	Pergola semplice e spalliera
Densità dell'impianto:	A pergola 3.500 - 4.000 piante per ettaro, a spalliera 5.000 - 5.500
Epoca di vendemmia:	Fine settembre / inizio ottobre
Grado alcolico:	13,00 % vol.
Temp. di servizio:	8 - 10 °C
Bicchieri consigliati:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	3 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75

Scheda tecnica

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a basse temperature per ottimizzare l'estrazione di profumi, successivamente si effettua pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 14-16 °C in acciaio inox. Dopo il primo travaso il vino matura sul lievito fine fino a marzo, quando il prodotto viene imbottigliato. Dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia il vino viene commercializzato a partire dai primi di maggio.

Scheda organolettica

Colore giallo paglierino, esprime al naso profumi intensi e al tempo stesso eleganti, dove a dominare sono i ricordi di fiori di campo, di frutta a polpa bianca e soprattutto di erbe aromatiche. In bocca evidenzia una progressione "tridimensionale", grazie a struttura, acidità e ricchezza aromatica che esaltano ampiezza, lunghezza e profondità delle sensazioni.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per tutte le preparazioni vegetali e di pesce, da quelle semplici alle più impegnative, dove un ruolo di primo piano è giocato da spezie ed erbe aromatiche.

