

Pinot Nero

Alto Adige DOC



KETTMEIR

| | |
|--------------------------------|--|
| Uve: | Pinot Nero |
| Zona di produzione: | Media collina Caldarò |
| Altitudine: | 450 - 600 mt. s.l.m. |
| Tipologia del terreno: | Terreni per lo più di origine calcarea, tendenzialmente sciolti con scheletro abbondante e buon tenore di sostanza organica. |
| Sistema di allevamento: | Parte a spalliera con potatura a Guyot, parte a pergola |
| Densità dell'impianto: | Spalliera 4.500 - 6.000, pergola 3.000 - 3500 pinte/ha |
| Epoca di vendemmia: | Metà, fine di settembre |
| Grado alcolico: | 13,00 % vol. |
| Temp. di servizio: | 16 - 18 °C |
| Bicchiere consigliato: | Tulipano ampio |
| Durata: | 5-6 anni |
| Btg per cartone: | 6 |
| Formato (cl): | 75 |

Scheda tecnica

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce, partendo a 12-13 °C aumentandola progressivamente con la fermentazione per arrivare a 25- 27 °C a fine fermentazione. Le temperature basse all'inizio della fermentazione alcolica 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 4/6 mesi.

Scheda organolettica

Colore rosso rubino caratteristico, con profumo elegante di frutti rossi. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti insaporiti con lo speck secondi a base di carni rosse e formaggi anche di media stagionatura.

