



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Athesis Brut Rosé Alto Adige DOC 2014

Athesis Brut Rosé

UVE:	Pinot Nero / Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline medio alte dell'Oltradige e Bassa Atesina
ALTITUDINE:	450 - 700 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza normale di sostanza organica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola e spalliera
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà / fine settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6° - 8° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	4 - 5 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 1 - 1
FORMATO (CL):	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 *degorgée* 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.



Kettmeir