

Grande Cuvée Brut

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Pinot Bianco / Weißburgunder
Anbauggebiet:	Mittlere bis hohe Hanglagen in Kaltern
Höhenlage:	500 - 700 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Tendentiell lockere, lehm- und tonhaltige Kalkschotterböden mit mittlerem Humusgehalt
Reberziehungssystem:	Pergola und Spalier
Pflanzdichten:	Pergola 3.000 - 3.500 Stöcke pro Hektar; Spalier 5 - 6.000
Erntetermin:	Fine settembre/primi di ottobre
Alkoholgehalt:	12,50 % vol.
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
Empfohlenes glas:	Mittlere Tulpenform mit eingewölbtem Rand
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75

Produktbeschreibung

Klassische Weißweinbereitung mit schonender Ganztraubenpressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 - 18 °C. Anschließend lagert der Jungwein auf der Feinhefe imahltank. Im Frühjahr nach der Ernte wird der Grundwein mit dem Zusatz von Zucker (circa 24g/l) und Reinzuchthefen bei Temperaturen um 11 - 12 °C im Drucktank versetzt, und in diesem, nach der zweiten Gärung mindestens 9 Monate auf den Hefen verfeinert, bevor er abgefüllt und für den Handel freigegeben wird.

Organoleptische eigenschaften

Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, si distingue per il suo profumo fresco, fruttato, lievemente aromatico, con sentori di lievito equilibrati. Al gusto si presenta secco, vivace, pieno con buona persistenza.

Gastronomische empfehlungen

Ideal als Aperitif, und dank seiner Struktur auch ausgezeichnet in Begleitung von Fisch oder hellem Fleisch; perfekt zu frittierten Gerichten.

