

# Pinot Nero

Alto Adige DOC



KETTMEIR

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Rebsorte:</b>            | Pinot Nero  |
| <b>Anbauggebiet:</b>        | Mittlere Hügellagen in Kaltern  |
| <b>Höhenlage:</b>           | Süd/Südwesten, in Höhen zwischen 450 und 600 M.ü.d.M.                                 |
| <b>Bodentyp:</b>            | Vorwiegend kalkige, tendentiell lockere und skelettreiche Böden mit gutem Humusgehalt |
| <b>Reberziehungssystem:</b> | Teils Spalier mit Guyotschnitt, teils Pergola   |
| <b>Pflanzdichten:</b>       | Spalier 4.500 - 6.000 Stöcke pro Hektar,<br>Pergola 3.000 - 3.500 pro Hektar          |
| <b>Erntetermin:</b>         | Mitte/Ende September  |
| <b>Alkoholgehalt:</b>       | 13,00 % vol.  |
| <b>Serviertemperatur:</b>   | 16 - 18 °C  |
| <b>Empfohlenes glas:</b>    | Ausladender Kelch   |
| <b>Lagerfähigkeit:</b>      | 5-6 Jahre   |
| <b>Fl. Pro Karton:</b>      | 6   |
| <b>Format (cl):</b>         | 75  |

## Produktbeschreibung

Maischegärung bei anfänglichen 12 - 13 °C, mit progressiver Erwärmung bis auf 25 - 27 °C zum Ende der Gärung. Die zu Beginn der alkoholischen Gärung niedrigen Temperaturen gewährleisten die Extraktion der sortentypischen Pinot Nero-Pigmente und ihre Bindung mit den Tanninen. Nach abgeschlossener Gärung wird der Jungwein einige Monate im großen Holzfaß ausgebaut.

## Organoleptische eigenschaften

Sortentypisches Rubinrot; elegantes Bouquet mit Noten von roten Früchten. Am Gaumen verführerisch weich, finessenreiches Finale von ausgeprägter Länge.

## Gastronomische empfehlungen

Mit Speck gewürzte Vorspeisen, Hauptgerichte mit rotem Fleisch sowie Käse mittlerer Reifung.

