

Pinot Bianco Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Pinot Bianco
Zona di produzione:	Alto Adige - Oltradige, frazione di Castelvecchio nel Comune di Caldaro
Altitudine:	580-620 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea con porzione di argilla
Sistema di allevamento:	Spalliera
Densità dell'impianto:	5.500 piante/ha
Epoca di vendemmia:	Terza settimana di settembre
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 pressatura soffice delle uve e fermentazione per buona parte in acciaio a temperatura controllata di 16 - 18 °C e parte in legno. L'affinamento avviene nei rispettivi contenitori di fermentazione dove rimane sui lieviti fino a primavera inoltrata, quando il vino viene opportunamente assemblato e preparato per l'imbottigliamento.

Scheda organolettica

Il colore giallo paglierino intenso introduce un profumo complesso che accomuna sia note fresche di fiori e frutta a polpa bianca che note più calde e avvolgenti di spezie dolci; al palato si propone con struttura gustativa agile e fresca, di notevole persistenza con una venatura piacevolmente minerale.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per antipasti ricchi di sapori, si abbina ottimamente con primi piatti di pasta o risotto con crostacei e in generale a tutto pasto con piatti di pesce di acqua dolce e salata.

