

“1919” Riserva Extra Brut

Alto Adige D.O.C.



KETTMEIR

Uve:	Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%	
Zona di produzione:	Colline alte dell'Oltradige e medie della Bassa Atesina	
Altitudine:	400 - 700 mt. s.l.m.	
Tipologia del terreno:	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica	
Sistema di allevamento:	Pergola e spalliera	
Densità dell'impianto:	3.300 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera	
Epoca di vendemmia:	Prima metà di settembre	
Bicchieri consigliati:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	
Grado alcolico:	13,00 % vol.	
Temp. di servizio:	6 - 8 °C	Btg per cartone: 3
Durata:	7 - 8 anni	Formato (cl): 75

Scheda tecnica

I grappoli delle due varietà provengono da vigneti di medio/alta collina condotti a una resa media di 90 q.li/ha. Alla sosta notturna in cella frigorifera e alla successiva fase di delicata pressatura per l'ottenimento del mosto fiore segue una mirata e attenta vinificazione. Una quota dello Chardonnay (circa 20%) fermenta e affina in barrique, mentre il restante Chardonnay e il Pinot Nero fermentano, separatamente per varietà, in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C, cui fa seguito affinamento sui lieviti fino in primavera inoltrata. Si esegue, quindi, l'unione dei vari vini (Chardonnay dal legno, Chardonnay e Pinot Nero dall'acciaio) con l'aggiunta del liqueur de tirage, la messa in bottiglia e la disposizione in cantina a 10- 12°C per la seconda fermentazione e la sosta sui lieviti per una media di almeno 60 mesi. Dopo la fase di degorgement le bottiglie riposano altri tre mesi prima del rilascio sul mercato.

Scheda organolettica

Alla vista si evidenzia il colore giallo paglierino dai riflessi dorati, screziato da un perlage finissimo e persistente. I profumi dispiegano un bouquet ampio e stratificato che spazia dalle note voluttuose di agrumi canditi e frutta matura a quelle più intriganti di frutta secca e di spezie. Al palato si distende avvolgente e vibrante al tempo stesso, con acidità incisiva e una sotterranea vena sapida, con la carbonica a dettare il ritmo alla danza aromatica fluttuante tra la fragranza della frutta e la sensualità della pasticceria.

Abbinamenti gastronomici

La raffinatezza dei profumi, l'energia delle bollicine e la complessità gustativa ne fanno uno spumante da tutto pasto, che si esalta in particolare su ricette dai sapori decisi, come quelle a base di pesce dalla carne consistente (tonno, pesce spada) e/o dalle particolari cotture (arrosto, alla griglia, marinato) e/o conditi con spezie ed erbe aromatiche. Per quest'ultimo motivo è assolutamente da provare sui piatti corroboranti per piccantezza e calore della cucina orientale o sudamericana.

