

# Athesis Brut

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Pinot Bianco 30%, Chardonnay 60%, Pinot Nero 10%
<b>Zona di produzione:</b>	Colline medio alte dell'Oltreadige e Bassa Atesina
<b>Altitudine:</b>	450 - 700 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza normale di sostanza organica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola e spalliera
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.300 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Metà / fine settembre
<b>Grado alcolico:</b>	12,50 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	6 - 8 °C
<b>Bicchieri consigliato:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
<b>Durata:</b>	5 - 6 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6 - 1 - 1
<b>Formato (cl):</b>	75 - 150 - 300

## Scheda tecnica

Vinificazione separata per i tre vitigni con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. L'affinamento avviene in acciaio inox fino in primavera sui lieviti della prima fermentazione. Al vino base viene aggiunto del liquer de tirage, posto in bottiglie chiuse con tappo corona e accatastate in cantina a 10°-12°C, dove inizia la seconda fermentazione. Finita questa il prodotto rimane sui lieviti per almeno 24 mesi, prima di essere degorgèe e messo in commercio.

## Scheda organolettica

Colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo e persistente, profumi fruttati con nota equilibrata di lievito. Il gusto è fresco, secco, di ottima persistenza, con un bel retrogusto di frutta secca.

## Abbinamenti gastronomici

Classico da aperitivo, accompagna bene anche antipasti leggeri ed un tutto pasto a base di ricette di mare non particolarmente elaborate.

