

Grande Cuvée Brut

Vino Spumante Pinot Bianco



KETTMEIR

Uve:	Pinot Bianco
Zona di produzione:	Colline medio alte di Caldaro
Altitudine:	500 - 700 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza di sostanza organica.
Sistema di allevamento:	Pergola e spalliera
Densità dell'impianto:	3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera
Epoca di vendemmia:	Fine settembre/primi di ottobre
Grado alcolico:	12,50 % vol.
Temp. di servizio:	6 - 8 °C
Bicchiere consigliato:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	2 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75

Scheda tecnica

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 16 - 18 °C. L'affinamento avviene in acciaio inox sui lieviti della prima fermentazione. Nella primavera successiva alla raccolta, il vino base viene aggiunto di saccarosio (circa 24 g/l) e lieviti selezionati e fatto rifermentare in autoclave a temperatura controllata di 11 - 12 °C. Finita la seconda fermentazione, il prodotto matura sui lieviti per almeno 9 mesi secondo il protocollo di un Metodo Charmat lungo, prima di essere imbottigliato e posto in commercio.

Scheda organolettica

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.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti a base di pesce e verdure. Interessante sui formaggio freschi.

