



KETTMEIR

PINOT GRIGIO VIGNA MASO REINER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Pinot Grigio



GRADO ALCOLICO
14,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Maso Reiner, sito in località
Pochi di Salorno



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12 °C



ALTITUDINE
350 - 400 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di origine calcarea con buon
tenore di argilla, scheletro
abbondante e buona presenza
di sostanza organica



DURATA
5/6 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con potatura a Guyot



CARTONE
6 bottiglie



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
6.000 piante per ettaro



EPOCA DI VENDEMMIA
Metà di settembre



FORMATI
75 cl

SCHEDA TECNICA

Alla raccolta manuale dell'uva a perfetta maturazione segue la vinificazione in bianco con pressatura soffice del grappolo intero; la fermentazione avviene per buona parte in acciaio e per la rimanente in barriques di rovere francese, dove il vino matura per circa 11 mesi sulle proprie fecce. Dopo l'imbottigliamento a circa un anno dalla vendemmia, il vino sosta almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, presenta all'olfatto aromi complessi e raffinati dominati da sentori di frutta a polpa gialla, in particolare la pera matura, che donano eleganza e raffinatezza. Il gusto è pieno, dal carattere personale, sostenuto da una buona acidità e da una sapidità persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con primi piatti di pasta con sughi di carni bianche e risotti in varie interpretazioni, si esalta con pesce alla griglia, crostacei in salsa, carni bianche e formaggi saporiti. Da provare con le preparazioni delicatamente speziate delle cucine orientali.