

Brut

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Pinot Bianco 30%, Chardonnay 60%, Pinot Nero 10%
Zona di produzione:	Colline medio alte dell'Oltreadige e Bassa Atesina
Altitudine:	450 - 700 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza normale 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:	Metà / fine settembre
Grado alcolico:	12,50 % vol.
Temp. di servizio:	6 - 8 °C
Bicchieri consigliato:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	5 - 6 anni
Btg per cartone:	6 - 1 - 1
Formato (cl):	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.

