

Pas Dosé

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Pinot Bianco 50%, Chardonnay 40%, Pinot Nero 10%
Zona di produzione:	Colline alte dell'Oltradige e medie della Bassa Atesina
Altitudine:	380 - 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 - 5.500 per la spalliera
Epoca di vendemmia:	Fine agosto / primi di settembre
Grado alcolico:	12,50 % vol.
Temp. di servizio:	6 - 8 °C
Bicchieri consigliati:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	7 - 8 anni
Formato:	Formato (cl): 75 - 150 Btg per cartone: 6 - 1

Scheda tecnica

I grappoli delle tre varietà provengono da vigneti di medio/alta collina condotti a una resa media di 100 q.li/ha. Alla sosta notturna in cella frigorifera (per Chardonnay e Pinot Nero) e alla successiva fase di delicata pressatura per l'ottenimento del mosto fiore, segue una mirata e attenta vinificazione. La prima fermentazione avviene 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 con l'aggiunta del liquer de tirage, la messa in bottiglia e la disposizione orizzontale nella moderna cantina di maturazione a 10- 12°C per la seconda fermentazione e la sosta sui lieviti per minimo 40 mesi. Nella fase di dégorgeement non vi è aggiunta di vero e proprio liqueur d'expedition ma solo rabbocco con vino di altre bottiglie in modo da garantire un prodotto senza zuccheri aggiunti.

Scheda organolettica

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino dai riflessi dorati, animato da un perlage molto fine, intenso e persistente. I profumi si distendono in variegata successione partendo dalle note di agrumi e frutta a polpa bianca per passare alle variazioni di erbe aromatiche (menta) e sentori boschivi (felce, resina) per toccare anche sentori speziati (ginger, cardamomo). Al palato si impone per freschezza e dinamicità, con una progressione gustativa guidata dalla sapidità che accompagna l'intero sorso sostenuta da una carbonica finissima e avvolgente. Chiusura di allettante purezza aromatica, con sfumature speziate e di frutta secca, e dalla viscosità tattile a controbilanciare in morbidezza l'assenza di zuccheri.

Abbinamenti gastronomici

La ricchezza aromatica e la versatilità gustativo/tattile ne fanno una bollicina da tutto pasto, capace sia di esaltare ed esaltarsi con antipasti e primi piatti gustosi, in particolare con frutti di mare e crostacei, che inseguire la propria vocazione di stimolante su preparazioni di particolare consistenza in texture (pesci di grossa taglia o a fibra serrata, carni bianche), di decisa salinità (pesce azzurro, caviale) e di intrigante aromaticità (cibi speziati). Curioso e imprevedibilmente piacevole l'abbinamento con le ricette della tradizione italiana a maggior presenza di grassi e sughi.

