



KETTMEIR

GRANDE CUVÉE BRUT

VINO SPUMANTE



UVE
Pinot Bianco



GRADO ALCOLICO
12,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Colline ben arieggiate
della zona Oltradige e lungo
la Valle dell'Adige



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 - 8 °C



ALTITUDINE
200 - 700 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Terreni tendenzialmente sciolti di
origine calcarea, con buon tenore
di argilla e presenza di sostanza
organica



DURATA
2 anni



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



CARTONE
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA
Fine agosto / metà di settembre



FORMATI
75 cl

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 mediamente 6 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.