



KETTMEIR

# PINOT BIANCO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE  
Pinot Bianco



GRADO ALCOLICO  
13,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE  
Colline medio alte dell'Oltradige



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
8 - 10 °C



ALTITUDINE  
400 - 600 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO  
Tulipano di medie dimensioni  
con bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO  
Terreni tendenzialmente  
sciolti di origine calcarea



DURATA  
2/3 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
Parte a Guyot e parte a pergola  
semplice



DENSITÀ DELL'IMPIANTO  
5.000 - 6.000 piante per ettaro  
nel Guyot e 3.000 - 3.500 per  
la pergola



CARTONE  
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA  
Da metà a fine Settembre



FORMATI  
75 cl

## SCHEDA TECNICA

Tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata 17-18 °C. L'affinamento avviene in acciaio sui lieviti fino alla fine di gennaio, quando il prodotto viene preparato per essere messo in bottiglia.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli introduce un profumo floreale di glicine e fruttato di mela verde; il gusto è secco, di buona acidità, persistente e delicatamente minerale.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per antipasti leggeri, si accorda ottimamente con pesce di acqua dolce, creme di crostacei e asparagi.