



KETTMEIR

# PINOT NERO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE  
Pinot Nero



GRADO ALCOLICO  
13,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE  
Media collina Caldarò



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
16 - 18 °C



ALTITUDINE  
450 - 600 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO  
Tulipano ampio



TIPOLOGIA DEL TERRENO  
Terreni per lo più di origine calcarea, tendenzialmente sciolti con scheletro abbondante e buon tenore di sostanza organica



DURATA  
5/6 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
Spalliera con potatura a Guyot



DENSITÀ DELL'IMPIANTO  
Spalliera 4.500 - 6.000 piante per ettaro



CARTONE  
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA  
Metà / fine di settembre



FORMATI  
75 cl

## SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce, partendo a 12-13 °C aumentandola progressivamente con la fermentazione per arrivare a 25-27 °C a fine fermentazione. Le temperature basse all'inizio della fermentazione alcolica permettono l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche del Pinot Nero e la stabilizzazione delle stesse con i tannini propri dell'uva. A fine fermentazione il vino giovane viene travasato in fusti di legno da 30 hl dove avviene l'affinamento per 4/6 mesi.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino caratteristico, con profumo elegante di frutti rossi. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti insaporiti con lo speck, secondi a base di carni rosse e formaggi anche di media stagionatura.