



KETTMEIR

"1919" RISERVA EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 2018

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Chardonnay, Pinot Nero



GRADO ALCOLICO
13,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Colline alte dell'Oltradige
e medie della Bassa Atesina



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 - 8 °C



ALTITUDINE
400 - 700 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di origine calcarea con buon
tenore di argilla, scheletro
abbondante e buona presenza
di sostanza organica



DURATA
7/8 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
3 bottiglie



DATA VENDEMMIA
15-19.09.2016



FORMATI
75 cl

SCHEDA TECNICA

I grappoli delle due varietà, Chardonnay e Pinot Nero, provengono da vigneti dedicati specificatamente per uve da spumantizzazione collocati in medio/alta collina. Alla sosta notturna in cella frigorifera e alla successiva fase di pressatura a grappolo intero per l'ottenimento di un mosto di elevata qualità segue una mirata e attenta vinificazione. Una quota dello Chardonnay fermenta e affina in barrique mentre il restante Chardonnay e il Pinot Nero fermentano, separatamente per varietà, in acciaio a temperatura controllata di 14-16 °C, cui fa seguito affinamento sui lieviti per diversi mesi. All'unione dei vari vini (Chardonnay dal legno, Chardonnay e Pinot Nero dall'acciaio) con l'aggiunta del liqueur de tirage, la messa in bottiglia e la disposizione in cantina a 11-12 °C

per la seconda fermentazione e la sosta sui lieviti per un periodo minimo di 56 mesi. Dopo la sboccatura e un periodo di riposo vengono poste sul mercato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Alla vista si evidenzia il colore giallo paglierino dai riflessi dorati, screziato da un perlage finissimo e persistente. I profumi dispiegano un bouquet ampio e stratificato che spazia dalle note voluttuose di agrumi canditi e frutta matura a quelle più intriganti di frutta secca e di spezie. Al palato si distende avvolgente e vibrante al tempo stesso, con acidità incisiva e una sotterranea vena sapida, con la carbonica a dettare il ritmo alla danza aromatica fluttuante tra la fragranza della frutta e la sensualità della pasticceria.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La raffinatezza dei profumi, l'energia delle bollicine e la complessità gustativa ne fanno uno spumante da tutto pasto, che si esalta in particolare su ricette dai sapori decisi, come quelle a base di pesce dalla carne consistente (tonno, pesce spada) e/o dalle particolari cotture (arrosto, alla griglia, marinato) e/o conditi con spezie ed erbe aromatiche. Per quest'ultimo motivo è assolutamente da provare sui piatti corroboranti per piccantezza e calore della cucina orientale o sudamericana.