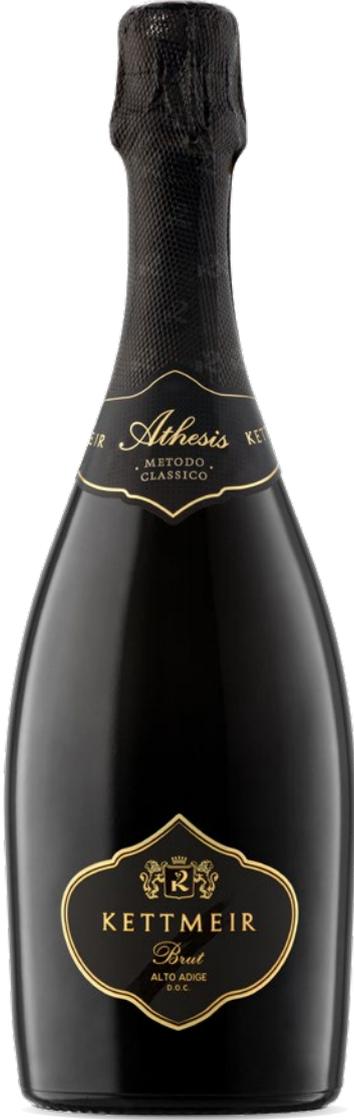




KETTMEIR

ATHESIS BRUT METODO CLASSICO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Chardonnay, Pinot Bianco,
Pinot Nero



ZONA DI PRODUZIONE
Colline medio alte dell'Oltradige
e Bassa Atesina



ALTITUDINE
450 - 700 mt. s.l.m.



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



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pergola e spalliera



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
3.000 - 3.500 piante per ettaro
per la pergola, 5.000 - 6.000
per la spalliera



EPOCA DI VENDEMMIA
Metà / fine settembre



GRADO ALCOLICO
12,50 % vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 - 8 °C



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



DURATA
5/6 anni



CARTONE
6 / 1 / 1 bottiglie



FORMATI
75 / 150 / 300 cl

SCHEDA TECNICA

Vinificazione separata per i tre vitigni con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 14-16 °C. L'affinamento avviene in acciaio inox sui lieviti di prima fermentazione per diversi mesi. Alla cuvée viene quindi aggiunta la liqueur de tirage, il tutto è posto in bottiglie chiuse con tappo a corona e messe a riposare in canina a 11-12 °C dove ha luogo la seconda fermentazione e la successiva sosta sui lieviti per un periodo medio di 24 mesi, prima di essere sboccato e successivamente messo in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo e persistente, profumi fruttati con nota equilibrata di lievito. Il gusto è fresco, secco, di ottima persistenza, con un bel retrogusto di frutta secca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Classico da aperitivo, accompagna bene anche antipasti leggeri ed un tutto pasto a base di ricette di mare non particolarmente elaborate.