



KETTMEIR

# PAS DOSÉ

## METODO CLASSICO 2020

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE  
Chardonnay



GRADO ALCOLICO  
12,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE  
Pochi di Salorno



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
6 - 8 °C



ALTITUDINE  
520 - 550 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO  
Tulipano di medie dimensioni  
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO  
Di origine calcarea con buon  
tenore di argilla e tracce di porfido



DURATA  
7/8 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
Pergola



DENSITÀ DELL'IMPIANTO  
3.500 piante per ettaro



CARTONE  
6 / 1 bottiglie



DATA VENDEMMIA  
27.08.2018



FORMATI  
75 / 150 cl

### SCHEDA TECNICA

I grappoli provengono da vigneti dedicati specificatamente per uve da spumantizzazione collocati in medio/alta collina con esposizione ovest e con elevata escursione termica. Alla fase di delicata pressatura per l'ottenimento di un mosto di elevata qualità segue una mirata e attenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16-17 °C, cui fa seguito affinamento sui lieviti per diversi mesi. Dopo l'aggiunta del liqueur de tirage, si procede con la messa in bottiglia e la disposizione orizzontale nella moderna cantina di maturazione a temperatura costante di 11-12 °C per la seconda fermentazione e la sosta sui lieviti per una durata di minimo 38 mesi. Nella fase di dégorgeement non vi è aggiunta di vero e proprio liqueur d'expedition ma solo rabbocco con vino di altre bottiglie in modo da garantire un prodotto senza zuccheri aggiunti.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino brillante, animato da un perlage molto fine, intenso e persistente. Il bouquet abbraccia note di fiori gialli (ginestra, calicanto) e di frutta a polpa gialla sia fresca che matura (banana, mango) con sfumate note di lievito. Al palato si impone in freschezza e dinamicità, sostenuto da una carbonica finissima e avvolgente, perfettamente integrata nella sensazione di energia e plasticità trasmessa dalla lunga sosta sui lieviti, col ventaglio aromatico di note floreali, frutta matura e croccante ed erbe aromatiche a esaltare in un lungo finale il carattere luminosamente alpino.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

L'ampiezza aromatica, l'assenza di zucchero residuo ma, al tempo stesso, l'avvolgente sensazione tattile ne fanno una bollicina di estrema versatilità, capace di esaltare antipasti e primi piatti gustosi, in particolare con frutti di mare e crostacei, come pure preparazioni di particolare consistenza in texture (pesci di grossa taglia o a fibra serrata, carni bianche) o di decisa salinità (pesce azzurro, caviale) oppure ricette della tradizione italiana a maggior presenza di grassi e sughi. Da raccomandare su piatti a base di pesce della cucina asiatica, in particolare giapponese.