



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Metodo Classico Brut Athesis Alto Adige DOC

UVE:	Pinot Bianco 50%, Chardonnay 40%, Pinot Nero 10%
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline medio alte dell'Oltreadige e Bassa Atesina
ALTITUDINE:	500 - 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:	3.300 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera
EPOCA DI VENDEMMIA:	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
BTG PER CARTONE:	6 - 1 - 1
FORMATO (CL):	75 - 150 - 300

SCHEDA TECNICA

Vinificazione separata per i tre vitigni con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 14°-16°C. L'affinamento avviene in acciaio inox fino in primavera sui lieviti della prima fermentazione. Al vino base viene aggiunto del liquer de tirage, posto in bottiglie chiuse con tappo corona e accatastate in cantina a 10°-12°C, dove inizia la seconda fermentazione. Finita questa il prodotto rimane sui lieviti per almeno 24 mesi, prima di essere degorgèe e 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.

Metodo Classico Brut

