



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 Rosè Athesis Alto Adige DOC

UVE:	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline medio alte di Caldaro
ALTITUDINE:	600-700 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:	Primi di ottobre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6° - 8° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
BTG PER CARTONE:	6 - 1 - 1
FORMATO (CL):	75 - 150 - 300

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosato con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 16-18°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 da 0,75 l 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 18 mesi, prima di essere *degorgèe* e messo in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosa tenue con riflessi pesca, perlage fine e persistente, esprime note fruttate di lampone con sentori piacevoli di lievito. Al gusto è secco, pieno, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato come aperitivo, ben si abbina ad accompagnare un tutto pasto soprattutto con piatti di mare elaborati. Interessante sui piatti della cucina orientale e in generale su portate speziate.

Metodo Classico Brut Rosè

