



KETTMEIR

# GRANDE CUVÉE BRUT

VINO SPUMANTE



UVE  
Pinot Bianco



GRADO ALCOLICO  
12,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE  
Colline ben arieggiate  
della zona Oltradige e lungo  
la Valle dell'Adige



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
6 - 8 °C



ALTITUDINE  
200 - 700 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO  
Tulipano di medie dimensioni  
a bocca richiudente



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



DURATA  
2 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  
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA  
Fine agosto / metà di settembre



FORMATI  
75 cl

## SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata 16-18 °C. L'affinamento avviene in acciaio inox sui lieviti della prima fermentazione. Nella primavera successiva alla raccolta, il vino base viene aggiunto di saccarosio (circa 24 g/l) e lieviti selezionati e fatto rifermentare in autoclave a temperatura controllata di 11-12 °C. Finita la seconda fermentazione, il prodotto matura sui lieviti mediamente 6 mesi secondo il protocollo di un Metodo Charmat lungo, prima di essere imbottigliato e posto in commercio.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, si distingue per il suo profumo fresco, fruttato, lievemente aromatico, con sentori di lievito equilibrati. Al gusto si presenta secco, vivace, pieno con buona persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti a base di pesce e verdure. Interessante sui formaggio freschi.