



KETTMEIR

PAS DOSÉ METODO CLASSICO 2018

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 dégorgement non vi è aggiunta di vero e proprio liqueur d'expédition 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.