



KETTMEIR

PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Pinot Grigio



GRADO ALCOLICO
13,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Zone collinari medio basse lungo
la valle dell'Adige e Oltradige



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10 °C



ALTITUDINE
250 - 500 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
con bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di origini diverse, prevalentemente
calcareo con buon tenore di
scheletro e argilla



DURATA
3 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Parte a pergola, parte a spalliera
con potatura a Guyot



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
3.000 - 3.500 piante
per ettaro per la pergola
5.000 - 6.000 per la spalliera



CARTONE
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA
Prime due decadi di settembre



FORMATI
75 cl

SCHEDA TECNICA

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono lavorate delicatamente con spremitura soffice per evitare la migrazione nel mosto dei pigmenti ramati tipici della varietà. La fermentazione è condotta a temperatura controllata di 17-18 °C. Dopo il primo travaso il vino affina sui propri lieviti che conferiscono al prodotto volume e grande equilibrio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore paglierino brillante introduce profumi inebrianti di frutta a polpa bianca, principalmente pera e mela matura, con sfumature floreali e agrumate. In bocca si distende dinamico ed energetico, con la freschezza a dettare il ritmo e la sapidità a sostenere la sinfonia aromatica che in chiusura si arricchisce di note tropicali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è un vino dall'estrema versatilità abbinandosi a numerose portate, da antipasti di mare a primi piatti a base di pesce, zuppe saporite e carni bianche. Da provare l'incontro con cucine esotiche dalla piccante speziatura.