

# Metodo Classico Brut Rosé

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Pinot Nero, Chardonnay	
<b>Zona di produzione:</b>	Colline medio alte dell'Oltradige e Bassa Atesina	
<b>Altitudine:</b>	450 - 750 mt. s.l.m.	
<b>Tipologia del terreno:</b>	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza normale di sostanza organica	
<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola e spalliera	
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera	
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Metà / fine settembre	
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	
<b>Grado alcolico:</b>	12,50 % vol.	
<b>Durata:</b>	4 - 5 anni	<b>Temp. di servizio:</b> 6 - 8 °C
<b>Btg per cartone:</b>	6 - 1 - 1	<b>Formato (cl):</b> 75 - 150 - 300

## Scheda tecnica

Vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero, con breve macerazione delle bucce e successiva pressatura soffice, quest'ultima riservata anche alle uve Chardonnay provenienti da vigneti ad alta vocazione spumantistica. La fermentazione è condotta separatamente per le due varietà a temperatura controllata di circa 15-16°C. Nell'anno successivo la vendemmia, dopo la formazione della cuvée e l'aggiunta della liqueur de tirage, ha luogo la seconda fermentazione in bottiglia alla temperatura di cantina di 11-12°C con il vino che rimane in contatto coi lieviti mediamente per 24 mesi, prima di essere sboccato e successivamente messo in commercio.

## Scheda organolettica

Colore rosa tenue con riflessi pesca, perlage fine e persistente, si esprime con note fruttate di lampone e spezie dolci avvolte in sentori piacevoli di lievito. Al palato si dispiega elegante e dinamico, con la leggiadra freschezza e la delicata cremosità a rendere persistenti i profumi di piccoli frutti di bosco ed erbe aromatiche.

## Abbinamenti gastronomici

Intrigante come aperitivo, ben si abbina ad accompagnare antipasti di pesce, in particolare se di colore rosato, come salmone, gamberi e scampi, offrendo il suo meglio anche su un tutto pasto con piatti di mare elaborati. Interessante sui piatti della cucina orientale e in generale su portate speziate.

