

Pinot Nero

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Pinot Nero
Zona di produzione:	Media collina Caldarò
Altitudine:	450 - 600 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Terreni per lo più di origine calcarea, tendenzialmente sciolti con scheletro abbondante e buon tenore di sostanza organica.
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a Guyot
Densità dell'impianto:	Spalliera 4.500 - 6.000 piante/ha
Epoca di vendemmia:	Metà, fine di settembre
Grado alcolico:	13,50 % vol.
Temp. di servizio:	16 - 18 °C
Bicchieri consigliato:	Tulipano ampio
Durata:	5 - 6 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75

Scheda tecnica

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce, partendo a 12-13 °C aumentandola progressivamente con la fermentazione per arrivare a 25-27 °C a fine fermentazione. Le temperature basse all'inizio della fermentazione alcolica permettono l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche del Pinot Nero e la stabilizzazione delle stesse con i tannini propri dell'uva. A fine fermentazione il vino giovane viene travasato in fusti di legno da 30 hl dove avviene l'affinamento per 4/6 mesi.

Scheda organolettica

Colore rosso rubino caratteristico, con profumo elegante di frutti rossi. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti insaporiti con lo speck, secondi a base di carni rosse e formaggi anche di media stagionatura.

