

# “1919” Riserva Extra Brut

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Chardonnay, Pinot Nero	
<b>Zona di produzione:</b>	Colline alte dell'Oltradige e medie della Bassa Atesina	
<b>Altitudine:</b>	400 - 700 mt. s.l.m.	
<b>Tipologia del terreno:</b>	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica	
<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola e spalliera	
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.300 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera	
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima metà di settembre	
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	
<b>Grado alcolico:</b>	13,00 % vol.	
<b>Temp. di servizio:</b>	6 - 8 °C	<b>Btg per cartone:</b> 3
<b>Durata:</b>	7 - 8 anni	<b>Formato (cl):</b> 75

## Scheda tecnica

I grappoli delle due varietà, Chardonnay e Pinot Nero, provengono da vigneti dedicati specificatamente per uve da spumantizzazione collocati in medio/alta collina. Alla sosta notturna in cella frigorifera e alla successiva fase di pressatura a grappolo intero per l'ottenimento di un mosto di elevata qualità segue una mirata e attenta vinificazione. Una quota dello Chardonnay fermenta e affina in barrique mentre il restante Chardonnay e il Pinot Nero fermentano, separatamente per varietà, in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C, cui fa seguito affinamento sui lieviti per diversi mesi. All'unione dei vari vini (Chardonnay dal legno, Chardonnay e Pinot Nero dall'acciaio) con l'aggiunta del liqueur de tirage, la messa in bottiglia e la disposizione in xcantina a 11-12°C per la seconda fermentazione e la sosta sui lieviti per un periodo minimo di 56 mesi. Dopo la sboccatura e un periodo di riposo vengono poste sul mercato.

## Scheda organolettica

Alla vista si evidenzia il colore giallo paglierino dai riflessi dorati, screziato da un perlage finissimo e persistente. I profumi dispiegano un bouquet ampio e stratificato che spazia dalle note voluttuose di agrumi canditi e frutta matura a quelle più intriganti di frutta secca e di spezie. Al palato si distende avvolgente e vibrante al tempo stesso, con acidità incisiva e una sotterranea vena sapida, con la carbonica a dettare il ritmo alla danza aromatica fluttuante tra la fragranza della frutta e la sensualità della pasticceria.

## Abbinamenti gastronomici

La raffinatezza dei profumi, l'energia delle bollicine e la complessità gustativa ne fanno uno spumante da tutto pasto, che si esalta in particolare su ricette dai sapori decisi, come quelle a base di pesce dalla carne consistente (tonno, pesce spada) e/o dalle particolari cotture (arrosto, alla griglia, marinato) e/o conditi con spezie ed erbe aromatiche. Per quest'ultimo motivo è assolutamente da provare sui piatti corroboranti per piccantezza e calore della cucina orientale o sudamericana.

