

Kettmeir Pinot Grigio Alto Adige DOC

Proefnotitie: Helder strogeel van kleur met intense aroma's van peer, rijpe appel, bloemen- en citrustonen. Dynamisch, energiek en fris, vol tropisch fruit in de afdrank.

Specificaties:

Producent Kettmeir
Druivensoorten 100% pinot grigio
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Alto Adige
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: Dynamisch & fris, rijpe appel, citrustonen

Vinificatie: Na de handmatige oogst ondergaan de druiven een zachte persing. Fermentatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 17-18°C. Vervolgens rijpt de wijn voor ten minste 4 maanden op zijn eigen droesem ('sur lie') voor botteling.

Wijn & spijs: Aperitief, visgerechten, soep, wit vlees, pittige gerechten.

Awards: -

Achtergrondinformatie: Kettmeir staat voor vooruitgang in traditie. Een historisch wijnhuis, genesteld tussen de wijngaarden van Caldaro in de Italiaanse regio Alto-Adige. Oppericht in 1919 door Giuseppe Kettmeir: wijnmaker, expert in wijnbouw en landwetenschapper. Al snel bouwt hij Kettmeir uit tot een van de belangrijkste referentiepunten voor de wijnbouw in Alto Adige. In 1968 vindt Franco Kettmeir - de kleinzoon van Giuseppe - in Santa Margherita Gruppo Vinicolo de perfecte erfgenaam voor het familiebedrijf. Kettmeir omarmt de tradities als een erfenis, maar ziet vooruitgang als een visie om verder te komen. Dit alles met maar één doel: het produceren van aromatische en elegante wijnen, die een blauwdruk zijn van het terroir en de omgeving.

Het label van The Classici lijn is geïnspireerd op wat Kettmeir het meest dierbaar is: het terroir. Boven het meer van Caldaro - de grootste natuurlijke watervlakte in de Alto Adige en een vruchtbaar broedgebied voor zeldzame vogelsoorten - vlogen verschillende soorten haviken. Dit werd hét symbool voor Kettmeir. Het symbool voor het unieke ecosysteem, het nastreven van uitstekende kwaliteit in de wijnen en het beschermen van de oude tradities.

