



Haderburg Brut



Vitigno	85 % Chardonnay 15 % Pinot nero
Prima annata di produzione	1976
Numero di bottiglie prodotte	26.600 da 0.75 l
Zona di produzione	Hausmannhof a Pochi - Salorno
Esposizione del vigneto	Ovest
Altezza s.l.m.	350 - 550
Tipo del terreno	Calcereo, argilloso
Età media delle viti	19-34 anni
Forma d'allevamento	Pergola modificata e Guyot
Resa per ettaro	60 hl/Ha
Periodo di raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Uve selezionate, fermentate ed affinate in botti di acciaio. Dopo l'imbottigliamento (la primavera successiva alla vendemmia) seconda fermentazione in bottiglia, min. 24 mesi di maturazione sui lieviti, remuage tradizionale sui pupitres, degorgement e periodo di affinamento prima della messa in vendita
Gradazione alcolica	12.5 % vol
Acidità totale	6.3 g/L
Valore zuccherino	4.5 g/L
Colore	Giallo paglierino
Perlage	Minutissimo e continuo, con spuma intensa che si spegne lentamente nel bicchiere
Profumo	Bouquet elegante, intenso, sentori di frutta esotica e note floreali
Sapore	Armonico, di nerbo fine e marcata vivacità
Abbinamenti enogastronomici	Antipasti, salmone crudo, insalata di pesce, frittura di vegetali e moscardini
Temperatura di servizio	10 gradi

HADERBURG