Haderburg Pas Dosé 2019

Vitigno	85 % Chardonnay 15 % Pinot nero
Prima annata di produzione	1980
Numero di bottiglie prodotte	22.400 da 0,75 l 940 da 1,5 l
Zona di produzione	Hausmannhof a Pochi-Salorno
Esposizione del vigneto	Ovest
Altezza s.l.m.	350 - 550 m
Tipo del terreno	Calcareo, argilloso
Densità dell’impianto	3500/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	22 - 39 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 d'acciaio (70%) e botti di rovere (30%). Dopo l'imbottigliamento (la primavera successiva alla vendemmia) seconda fermentazione in bottiglia, min.36 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	7.33 g/L
Valore zuccherino	0.4 g/L
Colore	Paglierino giallo limpido e brillante
Perlage	Fine e continuo
Profumo	Intenso, persistente con deciso sentore di lievito
Sapore	Secco, di nerbo fine e marcata vivacità, armonico
Abbinamenti enogastronomici	Primi piatti a base di pesce e di verdure, pesce arrosto e alla griglia, così come preparazioni di carni bianche e rosse
Temperatura di servizio	10 gradi

Azienda Agricola HADERBURG - Via Albrecht Dürer 3, Fr. Pochi - 39040 Salorno (BZ) Alto Adige
T +39 0471 889097 | F +39 0471 883892 | E-mail: info@haderburg.it | www: www.haderburg.it