



Haderburg Rosè



Vitigno	60 % Pinot nero 40 % Chardonnay
Prima annata di produzione	2008
Numero di bottiglie prodotte	4.000 da 0,75 l
Zona di produzione	Hausmannhof a Pochi - Salorno
Esposizione del vigneto	Ovest
Altezza s.l.m.	350 - 550 m
Tipo del terreno	Calcereo, argilloso
Densità dell'impianto	3500/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	19-34 anni
Forma d'allevamento	Pergola modificata
Resa per ettaro	60 hl/Ha
Periodo di raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Uve selezionate, fermentate ed affinate in botti di acciaio e barrique. 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	13 %vol
Acidità totale	5.8 g/L
Valore zuccherino	5.7 g/L
Colore	Rosa delicato
Perlage	Minutissimo e continuo, con spuma intensa che si spegne lentamente nel bicchiere
Profumo	Bouquet elegante, intenso, sentori di fragola selvatica e note floreali
Sapore	Armonico, di nerbo fine e marcata vivacità
Abbinamenti enogastronomici	Carpaccio di carne salada, piatti di pesce, crostacei
Temperatura di servizio	10 gradi

