



## Hausmannhof Riserva 2008



|                              |  |
|------------------------------|--|
| Vitigno                      | 100 % Chardonnay   |
| Prima annata di produzione   | 1990   |
| Numero di bottiglie prodotte | 2.900 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 con i lieviti indigeni ed affinate in piccole botti di rovere per un anno. Dopo l'imbottigliamento, fermentazione in bottiglia ed affinamento di maturazione sui lieviti (min 8 anni), remuage tradizionale sui pupitres, degorgement e breve periodo di affinamento prima della messa in vendita. |
| Gradazione alcolica          | 12.5 % vol   |
| Acidità totale               | 4.9 g/L  |
| Valore zuccherino            | 4.2 g/L  |
| Colore                       | Paglierino giallo limpido e brillante  |
| Perlage                      | Fine e continuo  |
| Profumo                      | Il profumo è talmente ricco, complesso e persistente che risulta difficile descrivere tutte le note che lo compongono e che si susseguono con il passare del tempo.  |
| Sapore                       | Secco, di nerbo fine e marcata vivacità  |
| Abbinamenti enogastronomici  | Piatti di pesce e di carne   |
| Temperatura di servizio      | 10 gradi   |