



Hausmannhof Pinot Nero 2016

Vitigno	Pinot Nero
Prima annata di produzione	1986
Numero di bottiglie prodotte	5.500
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	19-35 anni
Forma d'allevamento	Pergola modificata e Guyot
Resa per ettaro	60 hl/Ha
Periodo di raccolta	Metà settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) Affinamento in barriques usate (12 mesi)
Periodo di imbottigliamento	Luglio 2017
Gradazione alcolica	12.5 % vol
Acidità totale	5.1 g/L
Valore zuccherino	0.4 g/L
Colore	Rubino chiaro, brillante
Profumo	Al naso manifesta in maniera evidentissima i profumi caratteristici del vitigno come ribes, mora e mirtillo, che si sviluppano nel bicchiere con molta eleganza e intensità. Di sottofondo si avvertono note piacevoli di liquirizia, vaniglia e un tocco di tostatura e di arancia amara
Sapore	In bocca è un vino di spessore, rotondo. Unisce la freschezza delle note fruttate a una certa grassezza, in perfetto equilibrio
Abbinamenti enogastronomici	Vino che si presti a tanti abbinamenti come primi piatti, pesci delicati, carni bianche e rosse
Temperatura di servizio	16 gradi

