



## Hausmannhof Sauvignon Selezione 2012



Vitigno	100 % Sauvignon
Prima annata di produzione	1994
Numero di bottiglie prodotte	1.450 da 0,75 l
Zona di produzione	Hausmannhof a Pochi/Salorno
Esposizione del vigneto	Ovest
Altezza s.l.m.	350 - 450 m
Tipo del terreno	Calcereo, argilloso
Densità dell'impianto	3500/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	16-31 anni
Forma d'allevamento	Pergola modificata
Resa per ettaro	60 hl/Ha
Periodo di raccolta	Fine settembre
Vinificazione	Fermentazione in barrique (100%) senza lieviti selezionati e senza enzimi
Periodo di imbottigliamento	Settembre 2013
Gradazione alcolica	13.5 % vol
Acidità totale	6.3 g/L
Valore zuccherino	2.7 g/L
Colore	Giallo paglierino intenso
Profumo	Varietà di aromi complessi con note di mango maturo, fiori di sambuco e caramello.
Sapore	Struttura piena e robusta. Vino armonico, secco con un buon retrogusto e potenzialità per qualche anno.
Abbinamenti enogastronomici	Primi piatti, pesce alla griglia o al forno, crostacei
Temperatura di servizio	14 gradi

*HADERBURG*