Hausmannhof Pinot Nero Riserva 2017

Vitigno	100 % Pinot Nero
Prima annata di produzione	1993
Numero di bottiglie prodotte	3150 da 0,75 l 150 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
Età media delle viti	17 - 46 anni
Forma d'allevamento	Pergola modificata e Guyot
Resa per ettaro	Selezione di uve particolari della vigna hl/Ha
Periodo di raccolta	Fine settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) con follature naturali Affinamento in barrique nuove e barrique usate (24 mesi)
Periodo di imbottigliamento	Luglio 2018
Gradazione alcolica	13 %vol
Acidità totale	5.3 g/L
Valore zuccherino	0.6 g/L
Colore	Rubino scarico
Profumo	Aromi complessi e fruttati con note speziate di liquirizia
Sapore	Sapore fresco e chiaro con struttura ben maturata. Tannini fini. Elegante e persistente con un grande potenziale per tanti anni
Abbinamenti enogastronomici	Carni rosse, selvaggina
Temperatura di servizio	16 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