



Hausmannhof Riserva 2011



Vitigno	100 % Chardonnay
Prima annata di produzione	1990
Numero di bottiglie prodotte	3.500 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	20 - 35 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	6.9 g/L
Valore zuccherino	1 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

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