



Vigna Hausmannhof Chardonnay 2022



Vitigno	100 % Chardonnay
Prima annata di produzione	1986
Numero di bottiglie prodotte	3865
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	Metà Settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (90%) e barrique (10%)
Periodo di imbottigliamento	Aprile 2022
Gradazione alcolica	12.5 % vol
Acidità totale	4.9 g/L
Valore zuccherino	1.2 g/L
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo	Vino fine elegante, con profumo che ricorda la mela golden e la crosta di pane fresco.
Sapore	Sapore invitante, discreto e finissimo con ricordo di liquirizia, miele di acacia e un pò di artemisia
Abbinamenti enogastronomici	Aperitivo, con pesce, carni bianchi, pollame
Temperatura di servizio	12 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