



## Hausmannhof Sauvignon Selezione 2016



Vitigno	100 % Sauvignon
Prima annata di produzione	1994
Numero di bottiglie prodotte	730 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	17-32 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	Giugno 2017
Gradazione alcolica	12.5 %vol
Acidità totale	6.2 g/L
Valore zuccherino	0.5 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

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](mailto:info@haderburg.it) | www: [www.haderburg.it](http://www.haderburg.it)