Salurn Pfatten Pinot Grigio 2023

Vitigno	100% Pinot grigio
Prima annata di produzione	2016
Numero di bottiglie prodotte	2656 da 0,75l 60 da 1,5l
Zona di produzione	Vigneto Pfatten nel comune di Salorno (BZ)
Esposizione del vigneto	-
Altezza s.l.m.	210 - 230 m
Tipo del terreno	Franco sabbioso, profondo, fertile, fresco e ben drenato
Età media delle viti	41
Forma d'allevamento	Pergola doppia
Resa per ettaro	50 hl/Ha
Periodo di raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Classica vinificazione in bianco con fermentazione alcolica per 2/3 in contenitori di acciaio e 1/3 in barriques nuove e di primo passaggio con sosta sui propri lieviti per 6 mesi
Periodo di imbottigliamento	Aprile 2022
Gradazione alcolica	13 %vol
Acidità totale	5.1 g/L
Valore zuccherino	0.4 g/L
Colore	Giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli
Profumo	Profumo ampio, complesso e fresco, con eleganti e raffinate note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino che ben si integrano con quelle di vaniglia e noce di cocco.
Sapore	Il sapore delicato, elegante e persistente è ben supportato da un’acidità fresca e ben equilibrata e dalla nota speziata dell’affinamento in legno.
Abbinamenti enogastronomici	Con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, risotti e zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo
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