



Hausmannhof Pinot Nero 2011

Vitigno	100 % Pinot Nero
Prima annata di produzione	1986
Numero di bottiglie prodotte	10.000 da 0,75 ml
Zona di produzione	Hausmannhof a Pochi/Salorno
Esposizione del vitigno	Ovest
Altezza s.l.m.	350 – 550 m
Tipo del terreno	Calcareo, argilloso
Sistema d'allevamento	Pergola modificata e Guyot
Densità dell'impianto	3300/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	14/45 anni
Resa per ettaro	60 hl/Ha
Periodo di raccolta	Metà settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) Affinamento in barriques usate (12 mesi)
Temperatura di fermentazione	Ca. 25-30 gradi
Sistema di controllo della temperatura	Ruscellamento d'acqua fredda lungo le pareti delle vasche (acciaio)
Durata della fermentazione	Ca. 16 giorni
Fermentazione malolattica	Svolta in barrique
Periodo di imbottigliamento	Agosto 2012
Gradazione alcolica	13 %vol
Acidità totale	4,9 g/l
Valore zuccherino	2,8 g/l

SCHEDA TECNICA

Colore: rubino chiaro, brillante.
Al naso manifesta in maniera evidentissima i profumi caratteristici del vitigno (ribes, mora e mirtillo), che si sviluppano nel bicchiere con molta eleganza e intensità. Di sottofondo si avvertono note piacevoli di liquirizia, vaniglia e un tocco di tostatura e di arancia amara. In bocca è un vino di spessore, rotondo. Unisce la freschezza delle note fruttate a una certa grassezza, in perfetto equilibrio. Dal 2003 lavorazione biodinamica. Certificato dal 2008. Inoltre in cantina non utilizziamo lieviti selezionati e nemmeno enzimi.