

# HAUSUM - Scheda Tecnica

## • Vino

Nome:	Hausum
Origine del nome:	Nome dell'odierno fiume Aso ai tempi dell'antica Roma.
Denominazione:	Marche Chardonnay I.G.T. ( Indicazione Geografica Tipica )
Anno di Produzione:	2008
Uvaggio:	Chardonnay policlonale ( n° 6 cloni )
Bottiglie Prodotte:	n° 6500
Comune di Produzione:	ORTEZZANO comune della "MARCA FERMANA" ( FM )
Località	Valdaso di Ortezzano

## • Terreno

Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Medio impasto di origine alluvionale
Giacitura:	Pianura
Altitudine Media:	150 m s.l.m.

## • Vigneti

Età:	4 anni
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Guyot
Sesto:	m 2,5 x 0,8
Ceppi / Ha:	n. 5000
Superficie:	Ha 2
Resa / Ha Naturale:	Q.li 100
Epoca Vendemmia:	I <sup>a</sup> dec. di Settembre

## • Uve

Diradamento:	CERTIFICATE BIOLOGICHE Non eseguito in quanto la produzione naturale / Ha è stata entro i limiti prefissati.
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta
Raccolta:	Manuale in Bins da 200 Kg

## • Lavorazione

	Entro mezzora dalla raccolta, inizia con la sola diraspatura, seguita da un'immediato abbattimento termico ( 5° - 6° C ) per mezzo di uno scambiatore di calore lasciando poi solo gli acini a macerare alla stessa temperatura per almeno 48 ore. Dopodichè, inizia la pressatura soffice, fino ad una resa massima del 50 % di mosto fiore, che viene fatto decantare ad 8° C per 24 ore. Il mosto limpido, travasato ed inoculato con lieviti selezionati, fermenta a temperatura controllata ( 14 -16° C ) per circa 12 giorni. A fine fermentazione, allontanate le fecce più grossolane, il prodotto viene affinato sulle fecce nobili per circa 4 mesi.
Stabilizzazione:	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron.
Affinamento:	Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 2 mesi.
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie su pallet da 105 scatole.

## • Principali Parametri Analitici:

Alcool	13,93	% vol.
Acidità Totale	5,2	gr / lt
Zuccheri Totali	1,7	gr / lt
Estratto	22,7	gr / lt

### **Solfiti**

**SO<sub>2</sub> totale: < 80 mg / lt**

**come da limite ammesso nei vini da uve biologiche**

*(SO<sub>2</sub> totale ammessa nei vini da uve non biologiche: da 200 a 240 mg / lt)*