



HAUSUM

MARCHE
Indicazione Geografica Protetta
CHARDONNAY

2017

Da uve chardonnay policlonali ottenute secondo i più naturali criteri agronomici, provenienti esclusivamente dal nostro vigneto, coltivato nel cuore della valle del fiume Hausum odierno Aso, dove fertili terreni alluvionali e significative escursioni termiche in prossimità della maturazione donano fragranti ed eleganti note aromatiche. Ideale e raffinato aperitivo, perfetto con piatti a base di pesce o carni bianche.

Servire 10°-12°C.



Solo dalle nostre uve biologiche,
raccolte e selezionate a mano

HAUSUM - Scheda Tecnica

Vino

Nome:	Hausum
Origine del nome:	Nome dell'odierno fiume Aso ai tempi dell'antica Roma.
Denominazione:	Marche Chardonnay I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)
Anno di Produzione:	2017
Uvaggio:	Chardonnay policlonale (n° 6 cloni)
Bottiglie Prodotte:	n° 3500
Località di produzione:	ORTEZZANO comune della "MARCA FERMANA" (FM) Valdaso di Ortezzano

Terreno

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

Vigneti

Età:	Anni 10
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Guyot
Sesto:	m 2,5 x 0,8
Superficie:	n. 5000
Resa / Ha:	Ha 2 Q.li 50 (La produzione è stata dimezzata a causa di una forte gelata primaverile)
Epoca Vendemmia:	I ^a 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

Lavorazioni

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 13,00 % vol.
Acidità Totale 4,50 gr / lt
Solforosa Totale 87 mg / lt
Solforosa Libera 23 mg / lt
PH 3.50