



SGALY
AZIENDA AGRICOLA

HAUSUM



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 a 10° 12°C.



SCHEDA TECNICA
Azienda agricola a conduzione diretta
Azienda Assoggettata al reg. CEE 2092/91 Agricoltura biologica

VINO
Nome **HAUSUM**
Origine del nome **Nome che gli antichi romani diedero all'odierno fiume Aso**
Denominazione **Marche Bianco I.G.T.**
Anno di produzione **2007**
Uvaggio **Polyclonal Chardonnay (cloni:VCR 10-VCR4-R8-ISMA105-CL121-ISV5)**
Bottiglie prodotte **No. 13.000**
Località **Ortezzano comune della "MARCA FERMANA" (AP)**

TERRENO
Caratteristiche Fisico / Chimiche **Medio impasto di origine alluvionale**
Giacitura **Pianura**
Altitudine media **150 m s.l.m.**

VIGNETI
Età **3 anni**
Sistema di allevamento **Controspalliera**
Forma di allevamento **Guyot**
Sesto **2,5 x 0,8 m**
Ceppi / Ha **5000**
Superficie **Ha 2**
Resa / Ha **Q.li 80 naturali senza diradamenti**
Epoca Vendemmi **III° dec. Agosto**

UVE
Certificazione **UVE CERTIFICAZIONE BIOLOGICHE**
Selezione **Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta**
Raccolta **Manuale in Bins da 200 Kg**

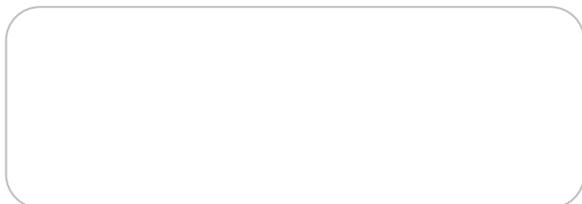
Lavorazione
Le uve, entro mezzora dalla raccolta, vengono dirasate e portate immediatamente alla temperatura di 6° C con l'ausilio di uno scambiatore di calore e lasciate macerare alla stessa temperatura in un fermentino per circa 48 ore, per estrarne i profumi. Dopodichè vengono pressate sufficientemente 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 (11°-12° C) per circa 20 giorni. A fine fermentazione, allontanate le fecce più grossolane, il prodotto viene affinato sulle fecce nobili per circa 4 mesi.

STABILIZZAZIONE Refrigerazione a 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

<u>PRINCIPALI PARAMETRI ANALITICI</u>			
Alcool	13,54	% vol	
Acidità totale	5,8	grams/liter	
Zuccheri totali	1,8	grams/liter	
Estratto netto	23,5	grams/liter	
PH	3,69		



Uff. Comm.le:

WORLD TRADE SERVICES Srl
Via Ravagli, 5
60035 Jesi (AN) Italy
Tel.: +39 0731-214204
Fax: +39 0731-228712
e-mail: w.t.s.srl@virgilio.it