

J. Hofstätter

Weingut
J. Hofstätter GmbH
Rathausplatz 7
39040 Tramin (BZ)
Südtirol/Italia
Fon +39/0471/860161
Fax +39/0471/860789

Tenuta
J. Hofstätter srl
Piazza Municipio 7
39040 Termeno (BZ)
Alto Adige/Italia
info@hofstatter.com
www.hofstatter.com



Classico Hofstätter

Vitigni: 50% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero.

Il Classico Hofstätter viene realizzato con la stessa tecnica impiegata da quasi 3 secoli nella Champagne: una seconda fermentazione del vino in bottiglia e un lunghissimo affinamento sui propri lieviti per un periodo di almeno 24 mesi.

Anche i processi della cantina di spumantizzazione sono gli stessi. Abili mani procedono al remuage (rotazione) delle bottiglie messe a riposo sulle pupitres che vengono progressivamente inclinate fino a quando i lieviti non si sono completamente spostati dal fondo al collo della bottiglia.

Si procede quindi al *dégorgement* o sboccatura delle bottiglie che permette l'eliminazione del deposito e al rabbocco con il "Liquer d'expédition" che dona ad ogni bottiglia di Classico Hofstätter il suo carattere speciale.