ACQUISTATO IL .....

Metodo Classico Pas Dosè Haas 2018 2018

Tutto il fascino, e lo stile, di un grande spumante di montagna

C'è tutto il fascino, e lo stile, di un grande spumante di montagna in questo Pas Dosé dell'Alto Adige proposto da Franz Haas. Fascino e stile che in larga parte derivano dalle particolari uve utilizzate per la sua elaborazione. Il Pinot Nero impiegato in questo Millesimato, infatti, provengono da vigneti situati tra i 750 e 1.150 metri. Qui il cambiamento climatico non è ancora riuscito a stravolgere i ritmi della natura e i suoli, misti tra dolomia e porfido, garantiscono un substrato ideale per la coltivazione dell'uva. Dopo la vendemmia, l'uva viene in parte pigiata intera, mentre la restante parte viene diraspata e poi pigiata. Il primo affinamento avviene in acciaio, per sei mesi, e nella primavera successiva al raccolto il vino viene imbottigliato per dare inizio alla fase di tiraggio. A quel punto il vino rimane sui lieviti per quattro anni circa, e sei mesi prima della messa in vendita avviene la sboccatura. Pas Dosé di grande personalità, nel bicchiere si presenta di un colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. E' una bollicina piacevolmente gastronomica, nel senso che si abbina con facilità a diverse situazioni. Il produttore sottolinea però: "dato che è Pinot Nero in purezza, non potrà mai essere un vino per tutti, ma in particolare per coloro che amano questo vitigno". Sulla tavola, per non sbagliare, possiamo abbinarlo a primi e secondi a base di pesce. Ottimo, però, anche con crudi di mare, magari in occasione di un aperitivo elegante.

C'è un nome che ogni buon appassionato di vino in Italia identifica con il vitigno Pinot Nero. E' quello di Franz Haas, vignaiolo in Alto Adige. Franz Haas, però, non è solo una cantina e non è solo un marchio. Franz Haas, infatti, è prima di tutto un uomo e la sua famiglia che da sette generazioni produce vino e che da sette generazioni mette nelle sue bottiglie tutta la sua filosofia di vita: una continua e instancabile ricerca della perfezione. La cantina Franz Haas nasce nel 1880 e viene tramandata da sette generazioni al primogenito di famiglia, che ha l'onore e la responsabilità di portare sempre lo stesso nome, Franz (quello attualmente a capo dell'azienda è Franz VII, mentre Franz VIII sarà il suo naturale erede). In campagna le vigne sono gestite nel più assoluto rispetto dell'ambiente, esclusivamente con sostanze organiche per favorire il processo naturale di coltivazione e fertilizzazione. Nel 1999, con i primi segnali del recente cambiamento climatico, per non rinunciare alla qualità sono stati presi in affitto diversi ettari in altitudine e nel 2000 sono stati piantati cloni più adatti alle nuove condizioni. Oggi i vigneti dell'azienda arrivano a oltre 1100 metri sul livello del mare e sono attualmente tra i più alti dell'Alto Adige. Coltivare a queste altitudini è più difficile e faticoso, ma i vini che nascono da queste terre si distinguono per caratteristiche molto peculiari, che li rendono unici. E milioni di appassionati in tutto il mondo gli sono grati dello sforzo fatto!

La Vigna

Terreno	I vigneti si trovano su terreni misti di dolomia e porfido
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	L'uva viene in parte pigiata intera, mentre la restante parte viene diraspata e poi pigiata. Il primo affinamento avviene solo in acciaio per sei mesi e nella primavera successiva al raccolto avviene l'imbottigliamento (tiraggio). In seguito, il vino rimane sui lieviti per quattro anni circa. Solo sei mesi prima della messa in vendita avviene la sboccatura.
Sensazioni	Il Pas Dosé è uno spumante dal colore affascinante, dal perlage fine e persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821