ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2025 2025



Semplicemente favoloso!

E' il vitigno aromatico per eccellenza. Quello tipico di questo angolo di Italia che guarda al Nord Europa molto da vicino. Stiamo ovviamente parlando di un Gewürztraminer che qui viene presentato nell'interpretazione di Franz Haas. Si tratta di un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato intenso, con un bouquet profondo di aromi complessi, come litchi, buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rosa. Per apprezzarlo al meglio, suggerisce il produttore, il vino deve riposare per qualche istante nel bicchiere, avendo così il tempo di entrare lentamente in contatto con l'ossigeno e liberare le sue sottili note aromatiche. In bocca è pieno e stimolante, grazie alla bella struttura, alla viva freschezza e pungente vivacità, con una nota finale leggermente amarognola e molto persistente. Il Gewürztraminer di Franz Haas non è un vino da bere nel giro di pochi mesi dalla messa in commercio. E', al contrario, un bianco finemente aromatico che raggiunge la sua completa evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia. E' il vino perfetto per un aperitivo tra amici ma, se vogliamo davvero apprezzarlo, dobbiamo servirlo durante una cena elegante, con patè di fegato e crostacei. Semplicemente favoloso!

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	terreni profondi e argillosi con una rilevante presenza di scheletro (alta percentuale di ciottoli)
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Gewürztraminer
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce

Vinificazione Il mosto dopo un breve periodo di macerazione (contatto con le bucce) viene fermentato a bassa temperatura in vasche d'acciaio. In seguito, il vino matura sui lieviti con frequenti battonage (mantenimento in sospensione dei lieviti) per circa sei mesi prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Il Gewürztraminer si presenta con un colore giallo dorato intenso con un bouquet profondo di aromi complessi come litchi, buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rosa. Il vino deve riposare qualche istante nel bicchiere per esprimersi al meglio. Al palato è pieno e stimolante grazie alla sua struttura, freschezza e vivacità, con una nota finale leggermente amarognola e molto persistente. Il Gewürztraminer raggiunge la sua completa evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821