ACQUISTATO IL .....

"Istante" Vigneti Dolomiti IGT 2022 2022



Taglio bordolese in stile altoatesino

In questa etichetta Franz Haas convoglia le migliori uve di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, a cui aggiunge piccole percentuali di Merlot e Cabernet Franc. Si tratta, quindi, di un elegante taglio bordolese, ossia un rosso ispirato allo stile di quelli di Bordeaux, in Francia. Tutte le uve provengono da vigneti coltivati a Guyot, situati ad altitudini che variano tra i 250 e i 500 metri sul livello del mare, su terreni sabbiosi che si trovano in microzone molto calde esposte a sud e sud-ovest. Dopo una cernita accurata in campagna, l'uva viene attentamente lavorata e fermentata in tini aperti. Per favorire un'estrazione ottimale di colore e tannini, il cappello di vinaccia viene rimontato e follato fino a quattro volte al giorno per tutta la durata della fermentazione. In seguito, il vino viene travasato in barrique dove avviene la fermentazione malolattica e dove poi matura per un periodo di circa 18 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia della durata di circa un anno. Solo a quel punto il vino è pronto per essere messo in commercio. Istante si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso granato intenso, con aromi fruttati di bacche nere essiccate, prugne, fichi e datteri, con note di tè verde e corteccia. In bocca il vino non si mostra per il suo carattere, ma piuttosto si esalta per la sua struttura stratificata ed elegante, oltre che per la sua finezza e per i suoi tannini complessi e compatti che chiudono in un lungo epilogo. Si accompagna perfettamente a piatti saporiti, ad esempio a base di selvaggina, ad arrosti robusti e tagliate.

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 sabbiosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e piccole percentuali di Merlot e Cabernet Franc
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo una cernita accurata in campagna l'uva viene attentamente lavorata e fermentata in tini aperti. Per favorire un'estrazione ottimale di colore e tannini, il cappello di vinaccia viene rimontato e follato fino a quattro volte al giorno per tutta la durata della fermentazione. In seguito, il vino viene travasato in barrique dove avviene la fermentazione malolattica e dove rimane per un periodo di circa 18 mesi. Infine, il vino matura per circa un anno in bottiglia.
Sensazioni	L'Istante si presenta con un colore rosso granato intenso, con aromi fruttati di bacche nere essiccate, prugne, fichi e datteri, con note di tè verde e corteccia. Queste sensazioni aromatiche accompagnano il vino durante tutta la sua lunga vita e ne sottolineano lo spessore. Al palato il vino non si mostra per il suo carattere, ma piuttosto si esalta per la sua struttura stratificata ed elegante, per la sua finezza e per i suoi tannini complessi e compatti che chiudono in un lungo epilogo.

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