ACQUISTATO IL .....

Merlot Alto Adige DOC 2023 2023



Piacevolezza nel bicchiere

Difficile sbagliare scelta quando nella bottiglia c'è un Merlot in purezza e sull'etichetta si legge la scritta dorata Franz Haas. Il primo è sinonimo di piacevolezza nel bicchiere. Il secondo ne certifica la qualità. Franz Haas raccoglie le sua uve di Merlot in vigneti non troppo alti, tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, su terreni principalmente di origine erosiva porfirica. Una volta giunta in cantina, l'uva viene subito avviata alla trasformazione. La vinificazione avviene in vasche di acciaio aperte dove vengono effettuati frequenti follature e rimontaggi. Dopo la fermentazione alcolica, poi, il vino viene travasato in barrique per la fermentazione malolattica. In seguito il vino matura in barrique per 18 mesi e, dopo l'imbottigliamento, affina per un altro anno in bottiglia. Colore rosso granato, al naso rivela note di bacche di sambuco, frutti di bosco e fichi secchi. Il tutto arricchito da aromi speziati di pepe macinato fresco e anice stellato. In bocca conquista per la grande freschezza, la struttura articolata, la pienezza e il tannino deciso. Il lungo finale richiama note tostate e vanigliate. Questo rosso internazionale si abbina benissimo con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati a pasta dura.

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 terreni sono principalmente di origine erosiva porfirica derivati dalla decomposizione delle rocce circostanti
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Merlot
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La vinificazione dell'uva avviene in vasche di acciaio aperte dove vengono effettuati frequenti follature e rimontaggi. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato in barrique per la fermentazione malolattica. In seguito il vino matura in barrique per 18 mesi e dopo l'imbottigliamento matura un anno in bottiglia.
Sensazioni	Il Merlot si presenta con colore rosso granato. Note di bacche di sambuco, frutti di bosco e fichi secchi sono arricchite da aromi speziati di pepe macinato fresco e anice stellato. Al palato il vino conquista con grande freschezza, struttura articolata, pienezza e tannino deciso. Richiama note tostate e vanigliate e conclude con un finale lungo.

© 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