ACQUISTATO IL .....

Petit Manseng Vigneti delle Dolomiti IGT 2024 2024



Una piccola chicca enologica

In questo caso Franz Haas ci sorprende con una piccola chicca enologica. Si tratta, infatti, di un Petit Manseng in purezza. Vitigno a bacca bianca originario della zona dello Jurançon (Guascogna), vicino ai Pirenei francesi, una varietà caratterizzata da bacche particolarmente piccole e bucce spesse. In Italia si coltiva soprattutto in Lazio, in Toscana e in Sicilia, dove può anche essere usato per produrre vini passiti, e nella provincia di Bolzano, dove alcuni produttori, come Franz Haas appunto, lo vinificano in purezza. In questo caso si tratta di un vino particolarmente aromatico, caratterizzato da un colore giallo paglierino. Al naso rivela un profumo molto intenso e fruttato, con note minerali. In bocca, invece, è sapido, con una buona acidità e una discreta struttura. La fermentazione, in questo caso, avviene in barrique, dove poi matura per circa dieci mesi prima di essere messo in bottiglia. Servito freddo, si presta a diverse sperimentazioni. Buono con la cucina asiatica, e in particolare le zuppe thailandesi, è perfetto anche con zuppe di pesce o con i classici spaghetti alla bottarga. Piacevole anche come semplice aperitivo.

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 alluvionali
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Petit Manseng
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La fermentazione avviene in barrique dove giace per circa dieci mesi e poi viene messo in bottiglia a riposare per diversi mesi.
Sensazioni	Si tratta di un vino particolarmente aromatico dal colore giallo paglierino. Il profumo è molto intenso e fruttato (frutta secca) con note minerali, mentre al palato si presenta sapido, con una buona acidità e struttura.

© 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