ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco "Lepus" Alto Adige DOC 2024 2024



Complessità e pienezza

Della famiglia dei Pinot, quello Bianco è da molti considerato un vero e proprio campione di finezza. Franz Haas ne ricava questo elegante Alto Adige DOC, prodotto con uve provenienti da zone di media collina, collocate tra i 400 e gli 800 metri. Giunta a perfetta maturazione, l'uva viene vendemmiata e conferita in cantina per dare avvio al processo di trasformazione. Il mosto ottenuto viene suddiviso in due parti. La maggior parte viene fatto fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Parte invece fermenta in barrique, aggiungendo complessità e profondità al vino finito. Prima dell'imbottigliamento, poi, il vino permane sui lieviti per circa cinque mesi, sempre al fine di acquisire maggiore complessità e pienezza. Il Pinot Bianco così ottenuto si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso, il profumo richiama note fruttate e speziate che ricordano le mele mature, i fiori di campo e il pane fresco. In bocca si distingue per la personalità decisa, accompagnata da un'elegante e robusta struttura. Il tutto ben bilanciato da un'armoniosa acidità. Si accompagna bene ad antipasti sostanziosi, primi piatti a base di pesce, piatti asiatici e pietanze speziate al curry. Le possibilità di apprezzarlo al meglio, dunque, non mancano di certo.

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	sabbioso ad erosione porfirica
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Bianco
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il mosto viene maggiormente fermentato a temperatura controllata in vasche d'acciao ed in parte in barrique. Prima dell'imbottigliamento, il vino permane sui lieviti per circa cinque mesi al fine di acquisire complessità e pienezza.
Sensazioni	Il Pinot Bianco si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Il profumo richiama note fruttate e speziate che ricordano mele mature, fiori di campo e pane fresco. Al palato si distingue per la personalità decisa accompagnata da un'elegante e robusta struttura combinata ad un'armoniosa acidità. Nel finale convince con pienezza e persistenza. Il Pinot Bianco necessità di almeno tre o quattro mesi di affinamento in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche di bouquet e complessità.

© 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