ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Alto Adige DOC 2024 2024



Semplicemente inconfondibile

La sua etichetta è semplicemente inconfondibile. L'immagine stilizzata d'artista e la scritta Franz Haas dorata rappresentano una sorta di firma, unica e riconoscibile. In tutto il mondo. In questo caso siamo al cospetto di una delle bottiglie più iconiche dell'azienda altoatesina. Il Sauvignon bianco, o Blanc, proviene da vigneti posti tra i 400 e gli 800 metri di altezza, dove suoli e benefiche escursioni termiche tra giorno e notte permettono una maturazione perfetta dei frutti. Giunta in cantina, l'uva pigiata, dopo aver trascorso una notte di macerazione a basse temperature, viene pressata dolcemente. Una parte del mosto viene fatto fermentare in vasche d'acciaio e una parte in barrique. Dopodiché il vino matura, negli stessi contenitori, per circa otto mesi a contatto con i lieviti fini. Il Sauvignon targato Franz Haas si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso seduce con un variopinto bouquet di aromi, fra cui spiccano fiori di sambuco, pesca bianca, note complesse di frutta secca e aromi orientali. In bocca sprigiona una fresca acidità vivace e sapida, con note minerali. Nel finale invece risulta molto persistente, caratterizzato da una gradevole pienezza ed eleganza. Ottimo con piatti delicati, ma non troppo, come la tartare di tonno o, per gli amanti della carne, con il vitello tonnato. Favoloso anche in abbinamento a piatti dal sapore leggermente speziato.

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 originati dall'erosione dolomitica
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	L'uva pigiata viene pressata dolcemente dopo aver trascorso una notte di macerazione a basse temperature. Una parte del mosto viene fermentata in vasche d'acciaio ed una parte in barrique, dopodiché matura negli stessi contenitori per circa otto mesi a contatto con i lieviti fini.
Sensazioni	Il Sauvignon si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso seduce con un variopinto bouquet di aromi, fra cui spiccano fiori di sambuco, pesca bianca, note complesse di frutta secca e aromi orientali. Al palato si sprigiona un'acidità vivace e sapida con note minerali, mentre nel finale risulta molto persistente e stimolante ed è caratterizzato da una gradevole pienezza ed eleganza.

© 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