ACQUISTATO IL .....

Moscato Giallo Vigneti delle Dolomiti IGT 2024 2024

Fine ed aromatico



Per chi ama quella delicata aromaticità tipica del Moscato ma non vuole rinunciare a un vino piacevolmente secco, questa etichetta targata Franz Haas rappresenta una valida scelta. In questo caso il vino nasce da una lavorazione super accurata delle migliori uve di Moscato raccolte nei diversi appezzamenti aziendali. Dopo una brevissima macerazione per favorire l'estrazione aromatica, il pigiato, in pratica l'uva diraspata, viene pressato. Successivamente il mosto viene fermentato a temperatura controllata in vasche di acciaio. Quindi, prima di essere imbottigliato, il vino trascorre circa cinque mesi sui propri lieviti, sempre in vasche d'acciaio, per esaltarne tutte le potenzialità aromatiche. Il Moscato si presenta di un bel colore giallo-oro. Fine ed aromatico, Al naso è facile distinguere note di agrumi, pesca bianca, melissa e sambuco, a cui si uniscono sfumature di noce moscata e spezie dolci. In bocca, conserva una decisa acidità e una discreta struttura minerale che regalano a questo vino un'eccellente freschezza e piacevolezza. Questo Moscato si presta bene come aperitivo, ma sa anche accompagnare piatti leggeri, leggermente speziati.

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 un misto tra sabbia ed argilla.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Moscato Giallo
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Dopo una brevissima macerazione per favorire l'estrazione aromatica, il pigiato (uva diraspata) viene pressato. Successivamente il mosto viene fermentato a temperatura controllata. Prima di essere imbottigliato il vino trascorre circa cinque mesi sui lieviti in vasche d'acciaio per esaltare le potenzialità aromatiche.
Sensazioni	Il Moscato, vinificato secco, si presenta con colore giallo-oro leggermente smorzato. È un vino fine ed aromatico. All'inizio si percepiscono note di agrumi, pesca bianca, melissa e sambuco, a cui si uniscono sfumature di noce moscata e spezie dolci. La forte acidità e la discreta struttura minerale regalano a questo vino un'eccellente freschezza e piacevolezza

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