ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Alto Adige DOC 2024 2024



Bianco fra i rossi

Fermi tutti. Quello che ci accingiamo a presentare qui non è un semplice Pinot Nero. Per molti appassionati, italiani e non, questo è addirittura considerato "IL" Pinot Nero per eccellenza. E' uno delle etichette che meglio rappresentano la lunga stirpe dei "Franz" Haas. In questo caso le viti del Pinot Nero provengono da vigneti vocati posti tra i 350 e i 900 metri, su terreni estremamente eterogenei. Gli impianti ad alta densità, inoltre, assicurano la massima qualità delle uve. Questo, unito all'uso di cloni selezionati a bassa resa che garantiscono continuità nello sviluppo qualitativo. La vinificazione avviene in vasche aperte, dove il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. In seguito il vino matura per un anno in barrique e dopo l'imbottigliamento affina ulteriormente per qualche mese in bottiglia. Il Pinot Nero, che per Franz Haas è una sorta di "bianco fra i rossi", si presenta (a seconda dell'annata) con un mutevole gioco di colori che può variare dal rosso rubino chiaro ad un rosso rubino intenso. Al naso, il bouquet si apre con note di marasche e lamponi. Poi marzapane e marmellata di prugne, chiodi di garofano e un tocco di cannella. Con il passare dei minuti, poi, si percepiscono chiaramente anche gli aromi più tipici per la varietà di sottobosco. In bocca è fresco e vivace, grazie a tannini eleganti che lo rendono aromatico e rotondo, invitante e gustoso. Il Pinot Nero di Franz Haas si sposa bene con piatti di pesce leggeri, arrosti di selvaggina e carni rosse.

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 eterogenei
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La vinificazione delle uve avviene in vasche aperte nelle quali il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. In seguito il vino matura per un anno in barrique e dopo l'imbottigliamento affina ulteriormente per qualche mese in bottiglia.
Sensazioni	Il Pinot Nero, che per Franz Haas è “il bianco fra i rossi”, si presenta a seconda dell'annata con un mutevole gioco di colori che può variare dal rosso rubino chiaro ad un rosso rubino intenso. Il bouquet si apre con note di marasche e lamponi, marzapane e marmellata di prugne, chiodi di garofano e cannella. Alla fine si percepiscono aromi di sottobosco. Al palato il vino è fresco e vivace grazie a tannini eleganti che lo rendono aromatico e rotondo e assicurano un sapore invitante e gustoso.

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