



PINOT NERO FRANZ HAAS

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.

CARATTERISTICHE

Resa per ettaro

Da 35 a 40 ettolitri

Numero di bottiglie

100.000

Temperatura consigliata

16° C – 18° C

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti del Pinot Nero sono collocate ad altitudini variabili tra 350 e 900 metri su terreni molto eterogenei. Gli impianti ad alta densità di piante assicurano la massima qualità delle uve. L’utilizzo di cloni selezionati a bassa resa garantisce continuità nello sviluppo qualitativo.

METODO DI 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.

ABBINAMENTO

Il Pinot Nero si sposa molto bene con piatti di pesce leggeri, arrostiti di selvaggina e carni rosse.