

# PINOT GRIGIO FRANZ HAAS

## ПИНО ГРИДЖИО ФРАНЦ ХААС



### Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Alto Adige DOC

**Сорта винограда:** 100% Пино Гриджио

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем производства:** 40 000-45 000 бутылок

**Объем бутылки:** 0,375 и 0,75 л

Семейная винодельня Franz Haas (Франц Хаас) была основана в 1880 году, где изначально производилось вино из собственного винограда. На протяжении многих лет винодельня передается от отца к сыну, которого по семейной традиции всегда называют Франц. В настоящее время это уже седьмое поколение виноделов.

Около 55 га виноградников обрабатываются Домом (собственные участки, арендуемые у родственников и других виноградарей). Принципы Франц Хаас при производстве вина: приверженность терруару, качество вина и его значительный потенциал к выдержке.

Все этикетки Franz Haas авторские – руки художника-кубиста Риккардо Швайцера. Впервые они появились на винах 1987 года, и были подарком Марии-Луизы Манни своему супругу Францу Хаасу.

### Терруар:

Виноградники находятся на склонах холмов коммуны Монтанья на высоте 350-700 метров южной и юго-западной ориентации. Почвы богаты высоким содержанием глины и известняка.

### Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в чанах из стали при контролируемой температуре, и частично в барриках. Затем вино выдерживается 4 месяца на осадке, и 3 месяца в бутылке, что помогает достичь завершенности и округлости во вкусе.



### Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 88 баллов;

Wine and Spirits Magazine – 87 баллов;

Vinous Antonio Galloni – 88 баллов. .



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Соломенно-желтое с зеленоватым оттенком вино.

**Аромат:** Яркий аромат акации и шалфея, сухого сена, миндаля и сандалового дерева. Со временем открываются ароматы цветков липы и меда.

**Вкус:** Вино сржает своей тонкостью и элегантностью, свежестью и полнотелостью.

### Гастрономические рекомендации:

Идеально с пастой, овощными блюдами и белым мясом на гриле без соуса. Температура подачи: 12° - 14° С.