

PINOT NERO FRANZ HAAS

ПИНО НЕРО ФРАНЦ ХААС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Alto-Adige DOC

Сорт винограда: 100% Пино Неро

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 90 000 бутылок

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:

Отдельно расположенные виноградники находятся на высоте 350-900 метров, на разнообразных почвах. Высокая плотность посадки лоз обеспечивает максимальное качество винограда. Отобранные клоны с низкой урожайностью, гарантируют постоянство высокого качества винограда.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проходит в открытых чанах в контакте с кожей, с частыми ремюажами, благодаря чему красящие вещества и ароматы переходят в вино из кожицы.

Вино созревает в барриках около года, и несколько месяцев в бутылке.



Оценки и рейтинги:

Wine & Spirits Magazine – 90 баллов;

Antonio Galloni – 90 баллов;

Wine Enthusiast – 89 баллов;

Decanter WWA – Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красно-рубиновый.

Аромат: Поначалу вино открывается сочными ароматами малины, черной вишни и марципана, затем раскрывается ароматами лесных ягод, гвоздики, сливового джема и, наконец, подлеска.

Вкус: Пино Неро демонстрирует приятные элегантные округлые танины, Вино хорошо сбалансировано.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к утке, птице, дичи, красному тушеному и жареному мясу, блюдам из грибов. Температура подачи: 16-18 °С.