

PINOT BIANCO FRANZ HAAS

ПИНО БЬЯНКО ФРАНЦ ХААС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Alto-Adige DOC

Сорта винограда: 100% Пино Бьянко

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 20000-25000 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 Манны своему супругу Францу Хаасу.

Терруар:

Виноград происходит из трех виноградниках в коммуне Монтанья на высоте 400 – 800 м над уровнем моря. Почвы здесь разнообразны – от светлого песка до тяжелых горных пород. Виноградники обращены на юг и юго-запад.

Средняя производительность 60 гектолитров вина на гектар.

Винификация и выдержка вина:

70% вина ферментируется в стальных чанах с термоконтролем, оставшиеся 30% в барриках. Перед бутелированием вино еще 5 месяцев выдерживается на осадке, для приобретения баланса и ароматической насыщенности.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 88 баллов



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-зеленого с желтым оттенком.

Аромат: Хлебные нотки, сухие полевые цветы и деликатные нотки миндаля.

Вкус: Вино живое, с хорошей структурой и гармоничной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Сочетается с большим количеством разнообразных блюд: закуски, паста, ризотто, рыба (можно даже с азиатским соусом). Температура подачи: 14° - 16° C.