

# MOSCATO ROSA FRANZ HAAS

## МОСКАТО РОЗА ФРАНЦ ХААС



### Вино красное сладкое

**Аппелласьон:** Alto-Adige DOC

**Сорт винограда:** 100% Москато Роза

**Содержание алкоголя:** 12%

**Остаточный сахар:** 124,4 гр/л

**Объем производства:** 12000 -15000 бутылок

**Объем бутылки:** 0,375 мл



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:

Сорт Москато Роза является местным (и редким) сортом в Альто-Адидже. Произрастает на высоте 250-300 метров в муниципалитете Энья. Виноградники ориентированы на юг и юго-запад, разбиты на почве, представляющей собой горные породы с вкраплениями мела, песка и глины.

Урожайность крайне низкая – всего 15-20 гл/га.

### Винификация и выдержка вина:

Настаивание сока на мезге длится несколько дней. Затем проходит ферментация в стальных чанах, с последующей холодной стабилизацией. Вино выдерживается в стальных чанах, для сохранения фруктовости.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Ярко рубиново-красное платье вина.

**Аромат:** Выразительные ноты садовой розы, гвоздики, шиповника; а также корицы и цедры апельсина.

**Вкус:** Элегантное, великолепно структурированное вино; с отличным балансом между кислотностью, сладостью и танинами.

### Гастрономические рекомендации:

В первую очередь, это вино для медитации. Прекрасно сочетается с шоколадными тортами и другими десертами. Температура подачи: 14° - 16° С.



### Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni (2014) – 87 баллов