

# PINOT NERO SCHWEIZER FRANZ HAAS

## ПИНО НЕРО ШВАЙЦЕР ФРАНЦ ХААС



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Alto-Adige DOC

**Сорта винограда:** 100% Пино Неро

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объем производства:** 15 000- 20 000 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 Манны своему супругу Францу Хаасу.

**Pinot Nero Schweizer** – эталонный Пино Неро Альто-Адидже.

### **Терруар:**

Урожай собирается с отдельных виноградников, расположенных на высоте 350-700 метров, имеющих разные составы почв: песок, глина и гравий. Благодаря высокой плотности посадки (8000- 12500 лоз/га), можно получить высокое качество винограда. Отбор клонов низкоурожайных Пино Нуара, гарантирует постоянно высокое качество винограда.

### **Винификация и выдержка вина:**

Бережный отбор ягод, гребнеотделение и мягкое прессование. Брожение в контакте с кожицей, в открытых чанах. По его завершении вино переливается в баррики, для проведения ЯМБ; в них же последующая выдержка 12-15 месяцев. Дополнительно выдерживается год в бутылках.

### **Оценки и рейтинги:**

Antonio Galloni – 92 балла;

Gambero Rosso – 3 бокала;

I Vini Di Veronelli – 3 звезды



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Рубиново-красный.

**Аромат:** Букет сложный, богатый, с нотами спелых красных ягод, перца, пряностей, кожи и подлеска.

**Вкус:** Тело вина бархатно-мягкое, с мягкими и округлыми танинами. Вино способно храниться в течение многих лет.

### **Гастрономические рекомендации:**

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