

ISTANTE FRANZ HAAS ИСТАНТЕ ФРАНЦ ХААС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Alto-Adige DOC

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Пти Вердо, Каберне Фран, Мерло

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 6000-12000 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.

Принципы Франц Хаас при производстве вина: приверженность терруару, качество вина и его долгий срок жизни.

Терруар:

Виноград выращивается в коммунах Монтанья и Энья на высоте от 300 до 450 метров над уровнем моря, на песчаной почве, в теплой микроклиматической зоне, с юга и юго-западной экспозицией.

Винификация и выдержка вина:

После тщательного отбора, виноград осторожно давят и помещают ферментироваться в открытые чаны. Затем вино переливают в баррики для проведения яблочно-молочной ферментации, по завершении которой, в них же будет проводиться выдержка на протяжении 18 месяцев. Кроме того, вино год будет выдерживаться в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубоко окрашенный гранатовый цвет.

Аромат: Красных фруктов, инжир, чернослив, черноплодные ягоды, зеленый чай и древесная кора.

Вкус: Полнотелое и вместе с тем элегантное вино, с округлыми танинами и длительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с дичью, красным мясом в пряных специях, колбасками и тушеным мясом, с благородными, выдержанными сырами. Температура подачи: 18° - 20° C.



Оценки и рейтинги:

I Vini Di Veronelli – 3 звезды.