

MERLOT FRANZ HAAS

МЕРЛО ФРАНЦ ХААС



Вино красное сухое

Аппелласьон: Alto-Adige DOC

Сорт винограда: 100% Мерло

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 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 Манны своему супругу Францу Хаасу.

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

Терруар:

Виноградные лозы Мерло растут в области Кастельфедер, в муниципалитете Монтанья и Энья, на высотах достигающих 250-300 метров над уровнем моря. Почва представляет собой эрозийные порфиновые породы (горные, с крупными вкраплениями минералов).

Холм Кастельфедер защищает виноградники от холодных ветров, поступающих с севера, и он же отражает чрезмерный солнечный жар в течение дня.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проводится в стальных чанах с частым ремюажем. После окончания алкогольного брожения, вино переливается в баррики для проведения малолактической ферментации. Далее следует выдержка 18 месяцев в барриках и 1 год в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый цвет.

Аромат: Нотки красных ягод и инжира. Далее раскрывается пряными нотами перца, эвкалипта и аниса.

Вкус: Мерло демонстрирует свою полноту, сложность и при этом свежесть; дымные и ванильные нотки. Продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с дичью, красным тушеным мясом, с твердыми выдержанными сырами.

Температура подачи: 18° - 20° С.