

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia,
Ristoranti e Cantine d'Attrazione

2007

Associazione Italiana Sommelier

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 - 39040 Montagna (BZ) - Tel. 0471 812280
Fax 0471 820283 - www.franz-haas.it - info@franz-haas.it

Anno di fondazione: 1880 - **Proprietà:** Franz Haas - **Enologo:** Franz Haas
Bottiglie prodotte: 220.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 10 + 25 in affitto + 15 da conferitori - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Maria Luisa Manna - **Come arrivarci:** dalla A22, uscita Egna-Ora, direzione Egna, quindi seguire le indicazioni per Montagna.

Degustazione particolare, quest'anno, quella dell'Azienda Franz Haas, da sempre ai vertici per alcuni prodotti di altissimo lignaggio. Il Pinot Nero Schweizer 2003 è esaurito e così l'Azienda ha proposto quello del 2004, in un assaggio "en primeur", che lo ha comunque confermato all'eccellenza, grazie a classe e ricchezza in profumi. Non è stato possibile degustare nemmeno il Moscato Rosa 2005, l'Istante e il Merlot 2003, perché devono riposare più a lungo in cantina. E il Merlot tornerà sul mercato dopo che, per motivi aziendali, non era più stato prodotto come monovitigno dal 1999. In questo contesto, il Mitterberg Manna 2004 esprime le consuete e convincenti doti di complessità, morbidezza e sapidità, oltre ai due alfieri rossi della stessa annata, il Pinot Nero e il Lagrein, con tannini ben fusi nella bella struttura.

ALTO ADIGE PINOT NERO SCHWEIZER 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 27
Bottiglie: 20.000 - Uno splendido alone balsamico avvolge pennellate vegetali, animali e fruttate, spezie dolci e soffice mineralità; gusto aristocratico, morbido e sapido, con tannini in divenire ma già finemente cesellati, che lasciano prevedere un luminoso futuro. Sfuma in una scia minerale e fruttata. Vinificazione e riposo di 12-14 mesi in barrique, sui lieviti. Cervo tartufato in crosta.

MITTERBERG MANNA 2004



Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Riesling 50%, Chardonnay 20%, Gewürztraminer 20%, Sauvignon 10% - **Gr.** 13,5% - **€** 17 - **Bottiglie:** 25.000 - Appena dorato, soffi di burro e banana, minerali e appena speziati, al gusto è intenso e sapido, fresco e morbido, con scia fruttata e minerale. Maturazione di 8 mesi in barrique e 9 in acciaio, a contatto con i lieviti. Crêpe alla besciamella con noce moscata.

A.A. TRAMINER AROMATICO 2005 - € 14



Inconfondibile, sfumature di rose su sfondo di frutta esotica e dolci spezie, morbido e sapido, con scia aromatica e fruttata. Acciaio. Cannelloni di astice alle mandorle.

A.A. PINOT NERO 2004 - € 17 - Profumo di spezie dolci e frutta



natura, leggero soffio balsamico, morbido e sapido, con tannini ben intessuti nella morbidezza e nella struttura convincente. Vinificazione e riposo di 12 mesi in barrique. Filetto alle erbe fini.

A.A. LAGREIN 2004 - € 14,50 - Colore denso, come il profumo di



confettura di more, viole e chiodi di garofano, sapore di impatto e persistenza, con tannini e morbidezza in buon equilibrio, perfettamente integrati. Barrique, Gulasch.

A.A. PINOT BIANCO 2005 - € 12



Fiori di acacia, peonia e frutti a polpa bianca, sapore sapido e fresco, di discreta intensità e struttura, chiusura fruttata. Barrique e acciaio. Spaghetti alle vongole.

ALTO ADIGE PINOT NERO SCHWEIZER 2002

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2004

5 Grappoli/06