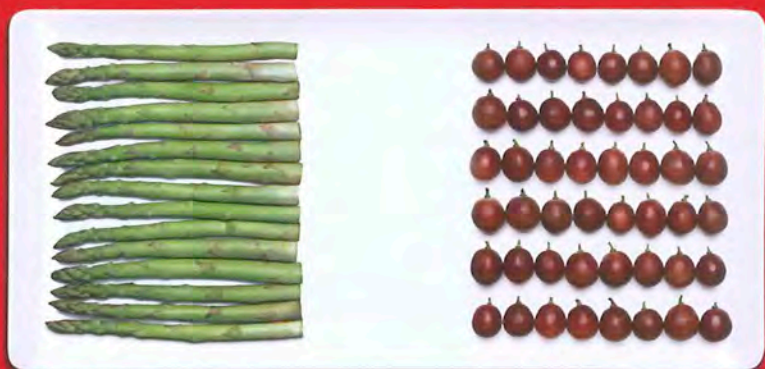


BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI
1.700 RISTORANTI

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
Fa il vino: Franz Haas **Bottiglie prodotte:** 300.000
Ettari vitati di proprietà: 20 + 18 in affitto **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.



Franz Haas è un entusiasta del suo lavoro, preciso e rigoroso nel curare la vigna cercando di ottenere un prodotto di altissima qualità, nel desiderio di far emergere al massimo le potenzialità del territorio. La sua è una gamma ben diversificata, che ha radici lontane e trasmette immediatamente un'idea di autenticità. Anche quest'anno stacca tutti il Moscato Rosa, che sfoggia una fisionomia proporzionata e naturalezza d'espressione.

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2010

Tipologia: Rosso Dolce Doc | Uve: Moscato Rosa 100% | Gr. 12% | € 23 (0,375) | Bottiglie: 16.000 | Rubino-granato. Deffagra con profumi di cioccolato alla cannella, confetture di fragole e lamponi, lavanda, caramella alla viola, esaltati da un misurato manto aromatico. Gusto in perfetto equilibrio grazie a tanta dolcezza e alla carnosa dote fruttata in opposizione a vitale freschezza ed una lunga eco di erbe amare. Lavorato in acciaio. Semifreddo ai mirtili.

ISTANTE 2008

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Cabernet Sauvignon 65%, Petit Verdot 25%, Cabernet Franc 5%, Merlot 5% | Gr. 13,5% | € 26 | Bottiglie: 5.000 | Rubino. Dispensa aromi di cassis, frutti di bosco in confettura, rabarbaro, legna arsa, ginepro e leggeri toni torrefatti. In bocca è fresco, carnoso, con tannino ben integrato; finale appagante e in linea con il naso. 18 mesi in barrique. Lepre alla cacciatora.

ALTO ADIGE PINOT NERO SCHWEIZER 2009

€ 33 | Granato chiaro. Caratterizzano l'olfatto note di frutti di rovo in confettura, rosa selvatica, tamarindo e china, contornati da percezioni speziate e boisé. Approccio caldo e formoso, con un'opposizione sapida e trama tannica piuttosto fitta. Acciaio e barrique per un anno. Arista di maiale al forno.

MANNA 2010 | Riesling 50%, Gewürztraminer 20%, Chardonnay 20%,

Sauvignon 10% | € 19,50 | Tonalità oro. Il profilo aromatico recita ananas, pesca matura, miele, gel-somino e agrumi canditi. Strutturato, con componenti dure, sapidità in primis, e morbide ben amalgamate; leggera traccia tostata finale. Acciaio e barrique. Capesante gratinate.

A.A. SAUVIGNON 2010 | € 21 | Paglierino-oro. Ventaglio aromatico composto

da susina, mela limoncella, lime e ginestra, con un brivido salmastro. In bocca è affilato, dotato di de-tonante freschezza, chiusura impostata su note agrumate. Acciaio e barrique. Vol-au-vent al salmone.

A.A. PINOT NERO 2010 | € 21 | Granato didascalico. Frutti di bosco, rosa canina,

spezie e toni vagamente boisé al naso. Equilibrato, di buon corpo, tannini vivi e ben integrati; chiude appena ammandorlato. Un anno in barrique. Ravioli al ragù di carne.

MOSCATO GIALLO 2011 | € 22

A.A. LAGREIN 2010 | € 16,50

A.A. GEWÜRZTRAMINER 2011 | € 16,50

A.A. PINOT NERO ROSÉ 2011 | € 19

A.A. PINOT BIANCO 2011 | € 14

{5♥} 2012 | ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2009