

Franz Haas

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

Anno di fondazione: 1880 **Proprietà:** Franziskus Haas
Condizione enologica: Franziskus Haas **Condizione agronomica:** Franziskus Haas
Bottiglie prodotte: 350.000 **Ettari vitati:** 55
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Ecosostenibile

L'azienda di Franz Haas, fondata nel 1880, da sette generazioni lavora per far emergere appieno le peculiarità delle uve altoatesine. I vigneti comprendono una vasta gamma di altitudini, microclimi e terreni, dalla sabbia porfirica all'argilla fino a terreni ad alto contenuto di calcare. Confortato dagli ottimi risultati delle ultime annate, Franz ha in progetto di acquistare nuove vigne in alta quota, per continuare la sperimentazione sia con il pinot nero, sua grande passione, sia con il moscato rosa e i classici vitigni bianchi. Sempre altissima l'attenzione per una viticoltura ecosostenibile.

· MOSCATO GIALLO 2016

Bianco Igt - Moscato giallo 100% - Alc. 12,5% - € 19 - Bt. 5.000

Paglierino tenue luminoso. Bouquet inebriante che esala cenni agrumati di pompelmo e limone, uva spina, menta piperita, melissa, insieme a garbate sensazioni fumé, concludendo con sensazioni aromatiche di salvia. Freschezza e viva tensione sapida donano al sorso una struttura agile e snella e soprattutto un'entusiasmante bevibilità. Lunghissima la persistenza finemente amaricante, con ricordi di lime e limone. Vinificazione in acciaio. Galantina di luccio con gamberetti di fiume.



· ALTO ADIGE PINOT NERO SCHWEIZER 2013

Rosso Dop - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 29 - Bt. 13.000

Granato denso. Corredo olfattivo di prugna e frutta secca, confettura di lamponi e fragole. Lo accompagnano una speziatura di pepe e cannella, tostature di tabacco e cioccolato, accenni di tè ed erbe aromatiche. Un classico Pinot Nero dal tannino fitto, lievemente astringente. Ottima bevibilità e finale balsamico. In tonneau e barrique per 15 mesi. Petto di pollo in crosta di sesamo.



· MANNA 2015

Bianco Igt - Riesling renano 40%, Chardonnay 20%, Gewürztraminer 15%, Kerner 15%, Sauvignon 10%
 Alc. 13% - € 18 - Bt. 40.000

Luminoso abito paglierino. Al naso si apre lentamente, facendo emergere tanto frutto, papaia, litchi e melone, su uno sfondo di melissa e fiori di sambuco. Tocco sapido e vivace freschezza sono in equilibrio con la morbidezza; in chiusura ripropone toni agrumati di pompelmo e melissa. Acciaio e rovere francese. Tarte flambée con feta e verdure.



· ALTO ADIGE PINOT BIANCO LEPUS 2016

Bianco Dop - Pinot bianco 100% - Alc. 13% - € 13 - Bt. 22.000



· ALTO ADIGE PINOT NERO 2015

Rosso Dop - Pinot nero 100% - Alc. 13,5% - € 19 - Bt. 85.000



· ALTO ADIGE SAUVIGNON 2015

Bianco Dop - Sauvignon 100% - Alc. 13,5% - € 19 - Bt. 7.000



· ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2016

Bianco Dop - Gewürztraminer 100% - Alc. 14% - € 15 - Bt. 40.000



· ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2015

Rosso Dop Dolce - Moscato rosa 100% - Alc. 11,5% - € 20 - I 0,375 - Bt. 16.000

