

IL MIO VINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

**IL VINO
DEL MESE
SICILIA IGT
BIANCO "MARIA
COSTANZA" 2005
MILAZZO**

PAG. 4

**COME NASCE UN
GRANDE VINO
CUVÉE
"ANNAMARIA
CLEMENTI" 1999
CA' DEL BOSCO**

PAG. 30



**DAVIDE E GOLIA
QUATTRO
SAUVIGNON
A MENO
DI 8 EURO
NE BATTONO
UNO DA 22**

PAG. 10

**LA GRANDE
DELUSIONE
CHIANTI CLASSICO
"VIGNETO
LA CASUCCIA"
2001
CASTELLO DI AMA**

PAG. 27

GIUGNO 2006 - € 4,00

IL MIO CASTELLO EDITORE

MENSA - SPD - AMB. POST. 435 - ART. 2 COMMA 20/B (BOGE 662/96 - 1994) & Milano
IL MIO VINO - VIA ALIAGO, 45 - 20128 MILANO - ANNO 6 - NUMERO 6



ANDARE PER CANTINE

ALTO ADIGE

Azienda Vinicola Franz Haas

via Villa 6

39040 Montagna (Bz)

Tel. 0471.812280

Fax 0471.820283

Info@franz-haas.it

www.franz-haas.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno. Dal lunedì al sabato, dalle 9 alle 12 e dalle 14,30 alle 18,30. Le visite vanno prenotate. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

Uscire dall'autostrada a Egna-Ora. Seguire le indicazioni per Egna e, al primo semaforo, girare a sinistra. Allo stop ancora a sinistra e, al bivio, prendere a destra in direzione Montagna. Salire per circa 1 km fino a trovare la cantina, sulla destra.

L'azienda Haas vinifica uve di proprietà sin dai tempi della sua fondazione, nel lontano 1880. Nel corso dei decenni è andata specializzandosi nella produzione di vini altoatesini, facendo tesoro delle tecniche e delle esperienze acquisite che venivano puntualmente tramandate di padre in figlio. Oggi l'azienda lavora le uve provenienti da ben 50 ettari; di questi, 28 sono di proprietà o presi in affitto e i restanti appartengono a viticoltori che possiedono vigneti in microzone particolarmente vocate. Lo scopo è quello di raccogliere le uve migliori della zona di Montagna ed Egna, dai vigneti posti sul fianco del monte Cison, a un'altitudine compresa tra i 240 e gli 800 metri sul mare. I numerosi riconoscimenti ricevuti hanno dato ulteriore stimolo alla famiglia Haas per specializzarsi sempre di più nella produzione di vini longevi e con una spiccata personalità.

I vini principali, prezzi e abbinamenti

Rossi

Alto Adige Pinot Nero 2003

(Doc)

13,3 euro

Giusto per: pollame nobile, carni rosse delicate.

Servire a: 18°

Bianchi

Vigneti delle Dolomiti "Manna" 2004

(Igt) - 14 euro

Giusto per: piatti di pesce, carni bianche, risotti di verdure, cucina vegetariana.

Servire a: 14°

