

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

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 - **Fa il vino:** Franz Haas - **Bottiglie prodotte:** 300.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 32 + 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 e sua moglie Luisa Manna sono fra i principali protagonisti della scena vitivinicola altoatesina. Da molti anni propongono vini impeccabili, interpretando anche varietà difficili, come il Pinot Nero, aiutati dal terroir di Montagna e dai vigneti della sottozona di Mazon, comunemente considerata come la migliore della regione per quella varietà. Anche quest'anno i loro vini non fanno eccezione alla regola anche se il Pinot Nero Schweizer, top di gamma, non è stato presentato nella sua ultima versione. Ci consigliamo però con la migliore versione di Moscato Rosa di sempre.

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2009



Tipologia: Rosso Dolce Doc - **Uve:** Moscato Rosa 100% - **Gr.** 12% - € 23 (0,375) - **Bottiglie:** 17.000 - Rubino. Dai profumi si capisce bene perché il Moscato Rosa si chiama così. Le note di rosa canina sono evidentissime, seguono sentori di agrumi scuri e di cassis. Dolce, equilibrato, teso, ricco, elegante, con un finale lungo e privo di qualunque accenno amaro. Acciaio. Cheese cake con fragoline.

MANNA 2009



Tipologia: Bianco Igt - **Uve:** Riesling 50%, Traminer Aromatico 20%, Chardonnay 20%, Sauvignon 10% - **Gr.** 13% - € 18,50 - **Bottiglie:** 50.000 - Dorato. Avvolgente con profumi lievemente agrumati accanto a note di pesca bianca, nespola e qualche cenno floreale e di vaniglia. Pieno, corposo ma agile, sapido, glicerico, con equilibrio teso e finale caldo. Barrique 10 mesi. Risotto alla parmigiana.

ISTANTE 2007 - Cabernet Sauvignon 65%, Petit Verdot 25%, Cabernet Franc 5%, Merlot 5% - € 25 - Rubino granato cupo e concentrato. Naso complesso, con note minerali, poi di mirtilli e cassis e lievi sentori di legno dolce in sottofondo. Pieno e teso, quasi acidulo, poi caldo e persistente. Barrique 18 mesi. Roast beef all'inglese.

A.A. PINOT NERO 2009 - € 20 - Granato chiaro. Intensi sentori tipici, di fragolina di bosco, ribes, ma anche note lattiche e leggermente vanigliate. Morbido, ma anche sapido e di buona tensione, con finale caldo e decisamente persistente. Barrique 12 mesi. Animelle di vitello alla griglia.

MOSCATO GIALLO 2010 - € 20 - Dorato brillante. Tipiche note aromatiche di salvia, basilico, lime e lemongrass. Pieno, acidulo, con equilibrio teso, sottile, caldo e persistente. Acciaio. Cernia in salmoriglio.

A.A. PINOT BIANCO 2010 - € 13,50 - Paglierino. Classiche note floreali e di frutta bianca, con lievi sentori di mandorla fresca. Morbido, salino, di buon corpo, con finale caldo. Barrique 5 mesi. Spaghetti con le vongole.

A.A. GEWÜRZTRAMINER 2010 - € 15,50 - Dorato. Aromatico e lievemente agrumato, con sentori classici di rosa, poi lime e lievi note minerali e fumé. Pieno, teso, con grinta e personalità. Acciaio. Carpaccio di gamberi.

A.A. PINOT NERO ROSÉ 2010 - € 18,50 - Rosa corallo. Fruttato, con sentori lattici e fumé. Sapido, piacevole, un po' semplice. Acciaio. Pizza Margherita.