

# FRANZ HAAS

## PINOT NERO ROSÈ

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve per il Pinot Nero Rosé sono prodotte su impianti a Guyot tra 700 e 750 metri. I terreni sono di origine erosiva dolomitica. L'alta densità di piante e la scelta di cloni attentamente selezionati garantiscono l'alta qualità dell'uva.

### METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva in seguito alla diraspatura viene pressata, come per le varietà bianche, ed il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue poi la fermentazione malolattica dopodiché il vino permane per alcuni mesi a maturare in vasca.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pinot Nero Rosé si presenta con un colore rosso ciliegia chiaro. Il bouquet fresco e fruttato si apre con aromi di bacche rosse, ciliegie e lamponi per chiudere infine con note di erbe aromatiche ed una punta di cacao. Al palato il vino stupisce per la sua fresca acidità, la lunga sapidità e l'invitante finale rinfrescante.

### ABBINAMENTO

Questo rosato, servito alla giusta temperatura, è ideale come aperitivo e può essere abbinato a semplici piatti di pesce, primi della cucina mediterranea ed infine si accompagna squisitamente a salumi e formaggi freschi.



RESA PER ETTARO DA 35 A 40 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 5.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12° - 14° C

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it