PINOT NERO SCHWEIZER

ZONA DI PRODUZIONE

Il Pinot Nero Schweizer cresce in aree scelte accuratamente per il loro microclima e che negli anni hanno dimostrato di essere ideali per la produzione di questo vino. Singoli vigneti si trovano ad altitudini variabili tra 350 e 700 metri e comprendono una grande diversità di suoli. Infatti, terreni limosi si trovano a soli pochi metri da terreni di composizione diversa tra cui sabbiosa, calcarea e ghiaiosa. Gli impianti consentono una produzione di uva di altissima qualità grazie all'elevata densità di piante (dalle 8.000 alle 12.500 per ettaro).
L'estrema selezione interna di cloni a bassissima resa permette una stabile e continua evoluzione della qualità negli anni.

METODO DI VINIFICAZIONE

La vinificazione delle uve avviene in vasche aperte nelle quali il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi dall'acciaio in barrique nelle quali avviene la fermentazione malolattica e successivamente la maturazione per un periodo di 12 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per circa un anno in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pinot Nero Schweizer si presenta con un rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Il suo bouquet seduce con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni si rispecchiano anche al palato. In bocca il vino entusiasma per i suoi tannini avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e corposità armoniosa che lo rendono molto longevo.

ABBINAMENTO

Il Pinot Nero Schweizer è l'abbinamento perfetto per cacciagione, come fagiano e anatra, per brasati di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

RESA PER ETTARO	35 ETTOLITRI
NUM. DI BOTT. PRODOTTE ANNO 2015	DA 15.000 A 20.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	16° C – 18° C

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