

FRANZ HAAS

ISTANTE

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questa pregiata cuvée sono Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e piccole percentuali di Merlot e Cabernet Franc.

I vigneti delle diverse varietà sono coltivati a Guyot e crescono ad altitudini che oscillano tra 250 e 500 metri. I terreni sabbiosi si trovano in microzone molto calde esposte a sud e sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

Dopo una cernita accurata in campagna l'uva viene attentamente lavorata e fermentata in tini aperti. Per favorire un'estrazione ottimale di colore e tannini, il cappello di vinaccia viene rimontato e follato fino a quattro volte al giorno per tutta la durata della fermentazione. In seguito, il vino viene travasato in barrique dove avviene la fermentazione malolattica e dove rimane per un periodo di circa 18 mesi. Infine, il vino matura per circa un anno in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

L'Istante si presenta con un colore rosso granato intenso, con aromi fruttati di bacche nere essiccate, prugne, fichi e datteri, con note di tè verde e corteccia. Queste sensazioni aromatiche accompagnano il vino durante tutta la sua lunga vita e ne sottolineano lo spessore. Al palato il vino non si mostra per il suo carattere, ma piuttosto si esalta per la sua struttura stratificata ed elegante, per la sua finezza e per i suoi tannini complessi e compatti che chiudono in un lungo epilogo.

ABBINAMENTO

L'Istante si accompagna perfettamente a pietanze a base di selvaggina e carne in crosta di sale ed erbe aromatiche, ad arrostiti robusti e tagliate. Una volta raggiunta la piena evoluzione questo vino si accompagna splendidamente a formaggi nobili e stagionati.

RESA PER ETTARO 40 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 8.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 18° C - 20° C



FRANZ HAAS

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