

FRANZ HAAS

PINOT BIANCO "LEPUS"

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti del Pinot Bianco sono coltivate a Guyot in zone collocate tra 400 e 800 metri. Nei terreni di quest'area si ritrovano le diverse realtà geologiche della regione, dalle sabbie più leggere fino ai terreni più pesanti di erosione porfirica. Le esposizioni variano da sud a sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto viene maggiormente fermentato a temperatura controllata in vasche d'acciaio ed in parte in barrique. Prima dell'imbottigliamento, il vino permane sui lieviti per circa cinque mesi al fine di acquisire complessità e pienezza.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pinot Bianco si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Il profumo richiama note fruttate e speziate che ricordano mele mature, fiori di campo e pane fresco. Al palato si distingue per la personalità decisa accompagnata da un'elegante e robusta struttura combinata ad un'armoniosa acidità. Nel finale convince con pienezza e persistenza.

Il Pinot Bianco necessita di almeno tre o quattro mesi di affinamento in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche di bouquet e complessità.

ABBINAMENTO

Il vino si accompagna molto bene a diverse pietanze, partendo da antipasti sostanziosi, primi piatti a base di pasta, riso e pesce con o senza salse, fino ad arrivare a piatti asiatici leggeri e pietanze speziate al curry.



RESA PER ETTARO 60 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 15.000 A 20.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 14° - 16° C

FRANZ HAAS

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