

FRANZ HAAS

SAUVIGNON

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Sauvignon bianco sono coltivate a Guyot e crescono tra 400 e 800 metri. I terreni originati dall'erosione dolomitica, sono esposti verso sud e sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva pigiata viene pressata dolcemente dopo aver trascorso una notte di macerazione a basse temperature. Una parte del mosto viene fermentata in vasche d'acciaio ed una parte in barrique, dopodiché matura negli stessi contenitori per circa otto mesi a contatto con i lieviti fini.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Sauvignon si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso seduce con un variopinto bouquet di aromi, fra cui spiccano fiori di sambuco, pesca bianca, note complesse di frutta secca e aromi orientali. Al palato si sprigiona un'acidità vivace e sapida con note minerali, mentre nel finale risulta molto persistente e stimolante ed è caratterizzato da una gradevole pienezza ed eleganza.

ABBINAMENTO

Questo Sauvignon non è un vino da tutti i giorni, bensì è da considerarsi un valido abbinamento a piatti come tartare di tonno, vitello tonnato, carni bianche e pietanze asiatiche leggermente speziate. È un vino che invita a sperimentare e scoprire nuovi abbinamenti ed ingredienti provenienti da paesi lontani.



RESA PER ETTARO 60 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 5.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 10° - 12° C

FRANZ HAAS

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