

FRANZ HAAS

PETIT MANSENG

ZONA DI PRODUZIONE

Il Petit Manseng cresce su terreni alluvionali, in bassa collina tra 220 e 320 metri ed è coltivato su impianti a Guyot. Il grappolo si presenta molto rado, con acini particolarmente piccoli e buccia spessa.

METODO DI VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in barrique dove giace per circa dieci mesi e poi viene messo in bottiglia a riposare per diversi mesi.

DESCRIZIONE DEL VINO

Si tratta di un vino particolarmente aromatico dal colore giallo paglierino. Il profumo è molto intenso e fruttato (frutta secca) con note minerali, mentre al palato si presenta sapido, con una buona acidità e struttura.

ABBINAMENTO

Servito freddo ad una temperatura di dodici gradi è molto accattivante e si abbina particolarmente bene alla cucina asiatica, a zuppe thailandesi, a zuppe di pesce, alla pasta con la bottarga o si può semplicemente gustare come aperitivo.



RESA PER ETTARO 40 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 2.500

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12° C

FRANZ HAAS

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