

FRANZ HAAS

PAS DOSÉ

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve di Pinot Nero del nostro Pas Dosé sono coltivate a Guyot e crescono tra 750 e 1.150 metri. I vigneti si trovano su terreni misti di dolomia e porfido, con esposizione a sud e sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva viene in parte pigiata intera, mentre la restante parte viene diraspata e poi pigiata. Il primo affinamento avviene solo in acciaio per sei mesi e nella primavera successiva al raccolto avviene l'imbottigliamento (tiraggio). In seguito, il vino rimane sui lieviti per quattro anni circa. Solo sei mesi prima della messa in vendita avviene la sboccatura.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pas Dosé è uno spumante dal colore affascinante, dal perlage fine e persistente.

ABBINAMENTO

Questo vino si abbina a svariati piatti, quindi a ciò che piace. Dato che è Pinot Nero in purezza, non potrà mai essere un vino per tutti, ma in particolare per coloro che amano questo vitigno.



RESA PER ETTARO DA 30 A 35 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 3.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 5° C - 7° C

FRANZ HAAS

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