

FRANZ HAAS

PINOT NERO ROSÈ

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve per il Pinot Nero Rosé sono prodotte su impianti a Guyot tra 700 e 750 metri. I terreni sono di origine erosiva dolomitica. L'alta densità di piante e la scelta di cloni attentamente selezionati garantiscono l'alta qualità dell'uva.

METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva in seguito alla diraspatura viene pressata, come per le varietà bianche, ed il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue poi la fermentazione malolattica dopodiché il vino permane per alcuni mesi a maturare in vasca.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pinot Nero Rosé si presenta con un colore rosso ciliegia chiaro. Il bouquet fresco e fruttato si apre con aromi di bacche rosse, ciliegie e lamponi per chiudere infine con note di erbe aromatiche ed una punta di cacao. Al palato il vino stupisce per la sua fresca acidità, la lunga sapidità e l'invitante finale rinfrescante.

ABBINAMENTO

Questo rosato, servito alla giusta temperatura, è ideale come aperitivo e può essere abbinato a semplici piatti di pesce, primi della cucina mediterranea ed infine si accompagna squisitamente a salumi e formaggi freschi.



RESA PER ETTARO DA 35 A 40 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 5.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 12° - 14° C

FRANZ HAAS

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