

FRANZ HAAS

MANNA

Vigneti delle Dolomiti IGT 2019 -Bottiglie prodotte 60.000 -Alcol 13,00%

ZONA DI PRODUZIONE

Il Manna, vino molto singolare che Franz ha dedicato con la sua prima uscita nel 1995 a Maria Luisa, è una cuvée di Riesling, Chardonnay, una parte di Gewürztraminer ed una piccola percentuale di Sauvignon Bianco; con l'annata 2013 è stata aggiunta una parte di Kerner diminuendo le percentuali di Riesling e Gewürztraminer. I vigneti dei cinque vitigni si trovano ad un'altitudine compresa tra 350 e 800 metri. I terreni, molto differenti tra di loro, sono di origine dolomitica, porfirica, sabbiosa e marnosa e sono esposti verso sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le uve, a causa dei periodi di maturazione diversi, vengono raccolte e lavorate separatamente. Lo Chardonnay ed il Sauvignon Bianco vengono fermentati in barrique, mentre il Riesling, il Gewürztraminer e il Kerner fermentano in vasche d'acciaio. A fermentazioni ultimate, i vini giovani vengono assemblati per favorire la combinazione e l'armonizzazione delle differenti componenti aromatiche. Dopo un periodo di permanenza sui lieviti fini di circa dieci mesi, il vino viene imbottigliato e ulteriormente affinato in bottiglia per qualche mese.

DESCRIZIONE DEL VINO

In gioventù il vino presenta note giallo-dorate, mentre dopo qualche anno di maturazione compaiono toni dorati intensi. Grazie alle sue particolari caratteristiche il Manna seduce con un bouquet complesso e stratificato che riporta a note di sambuco, pistacchi e petali di rose. Colpisce per la sua complessità e concentrazione combinate ad una eleganza morbida e ad una struttura minerale. Il Manna è un vino versatile, nel tempo non risulterà mai uguale, ma i diversi vitigni conferiscono a questo vino sempre note diverse e l'alta percentuale di Riesling contribuisce a mantenerlo vivo negli anni.

ABBINAMENTO

Il Manna si esalta in abbinamento a pietanze nobili e pregiate. È affascinante il modo in cui il vino si adatta ai diversi piatti, in modo particolare con la cucina giapponese, quindi sushi e sashimi, rinnovandosi continuamente grazie alla sua molteplice profondità e struttura.

RESA PER ETTARO DA 45 A 55 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 50.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 14° C - 16° C



FRANZ HAAS

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