



## MANNA

Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Kerner, Sauvignon Bianco

### ZONA DI PRODUZIONE

Il Manna, vino molto singolare che Franz Haas ha dedicato con la prima uscita nel 1995 a sua moglie, Maria Luisa Manna. È una cuvée di Riesling, Chardonnay, una parte di Traminer Aromatico ed una piccola percentuale di Sauvignon Bianco; con l'annata 2013 è stata aggiunto un 15% di Kernere di conseguenza sono state diminuite le percentuali di tutti gli altri vitigni. I vigneti dei cinque vitigni si trovano nei comuni di Montagna, Egna, Aldino e Bressanone ad un'altitudine compresa tra i 350 e gli 800 metri. I terreni, molto differenti tra 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 fermentazione ultimata 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. Durante le molteplici fasi di maturazione il vino si presenta sotto diverse caratteristiche e prospettive, cambiando ed evolvendo in bottiglia come nel bicchiere, continuando a sorprendere e stupire. Grazie alla presenza di Riesling e Kerner è un vino che si presta a un'ottima evoluzione.

### 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 pietanze a base di crostacei, pesce in genere e carni bianche, rinnovandosi continuamente grazie alla sua molteplice profondità e struttura.

RESA PER ETTARO DA 45 A 55 ETTOLITRI PER ETTARO

NUMERO DI BOTTIGLIE CIRCA 50.000 BOTTIGLIE PRODOTTE

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