



PINOT NERO SCHWEIZER

ZONA DI PRODUZIONE

Il Pinot Nero Schweizer cresce sui pendii di Mazzon, Pinzano, Gleno e Montagna in aree scelte accuratamente per il loro microclima e che negli anni hanno dimostrato di essere ideali per la produzione di questo grande vino. I singoli vigneti si trovano ad altitudini variabili fra i 350 e i 700 metri comprendendo una grande diversità di suoli. Infatti, terreni limosi si trovano a soli pochi metri da terreni di composizione diversa tra cui sabbiosa, calcarea e ghiaiosa. Gli impianti, grazie alle densità elevate che variano dalle 8.000 alle 12.500 piante per ettaro, consentono una produzione di uva di altissima qualità. L'estrema selezione interna di cloni a bassissima resa permette una stabile e continua evoluzione della qualità negli anni.

METODO DI VINIFICAZIONE

La vinificazione delle uve avviene in vasche aperte nelle quali il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi all'acciaio in barrique nelle quali avviene la fermentazione malolattica e matura per un periodo di circa 12-15 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per circa un anno in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pinot Nero Schweizer si presenta con un rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Il suo bouquet seduce con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni si rispecchiano anche al palato. In bocca il vino entusiasma per i suoi tannini avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e corposità armoniose che lo rendono molto longevo.

ABBINAMENTO

Il Pinot Nero Schweizer è l'abbinamento perfetto per cacciagione, come fagiano e anatra, per brasati di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.



RESA PER ETTARO 35 ETTOLITRI PER ETTARO

NUMERO DI BOTTIGLIE 13.000 BOTTIGLIE PRODOTTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 16° C - 18° C

FRANZ HAAS

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