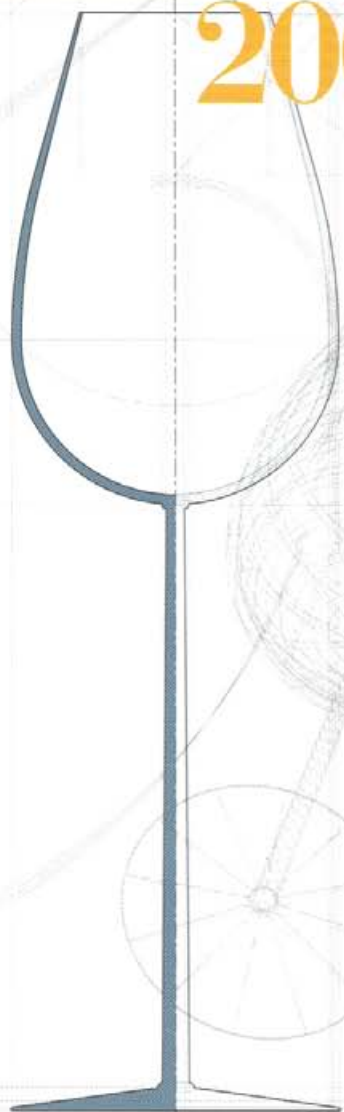


LE GUIDE DI  
CUCINA VINI

# Bere dolce

---

# 2006



# ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2003

UVAGGIO

moscato rosa

ENOLOGO

Franziskus Haas

COLORE



PRODUZIONE (CAPACITÀ)

14.000 (0,375 l)

PREZZO (EURO)

25,00

GRADAZIONE

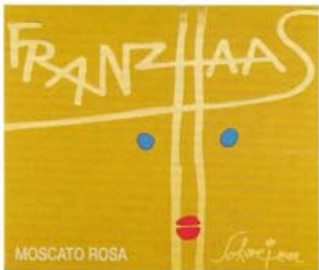
12% vol

VOTO



● Il Moscato Rosa di Franz Haas è sempre stato un prodotto di riferimento per tutti i produttori dell'Alto Adige, ma anche del Trentino. Le uve che non subiscono, infatti, alcun processo di appassimento e il cui vino vede soltanto acciaio e vetro prima della commercializzazione. Quest'anno il vino si è proposto in una veste smagliante e si è fermato veramente a pochissimo dalle cinque sfere, creando una certa discussione in sede di assaggio finale. Scopriamolo. È di colore rubino intenso e luminoso. Il naso è molto fresco, speziato con i chiodi di garofano e il pepe in bella evidenza. Il frutto è fresco e propone lampone, fragola, mora, ribes (rosso e nero), ciliegie e mela, fusi con inchiostro, toni fumé, liquirizia, grafite e polvere di caffè, con toni vegetali freschi e puliti (mirto e ginepro), senza dimenticare le percezioni floreali di rosa, peonia e viola. La bocca si manifesta subito di grande equilibrio, dolce, con una bella fusione delle componenti morbide e dure, di bella beva anche nel finale diventa leggermente disidratante per un tannino giovane. Il retrolfatto è complesso e riparte dal floreale per arrivare fino a percezioni minerali di grafite. Un grande assaggio, un vino che si godrà appieno tra qualche mese.

● Senza indugio, godetevolo in compagnia di un filetto di capriolo laccato al miele con riduzione di salsa al mirto.



**FRANZ HAAS**