

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia e
ai Ristoranti Cantine d'Attrazione



2006

Associazione Italiana Sommelier

FRANZ HAAS

FRANZ HAAS

Via Villa, 6 - 39040 Montagna (BZ) - Tel. 0471 812280
Fax 0471 820283 - www.franz-haas.it - info@franz-haas.it

Anno di fondazione: 1880 - **Proprietà:** Franz Haas - **Enologo:** Franz Haas
Totale bottiglie prodotte: 240.000 - **Ettari totali vitati di proprietà:** 10 + 25 in affitto + 25 da conferitori - **Vendita diretta prevista:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Maria Luisa Manna - **Come arrivarci:** dalla A22, uscita Egna-Ora, direzione Egna, quindi seguire le indicazioni per Montagna.

Ancora una volta il Moscato Rosa 2004 e il Pinot Nero Schweizer 2002 si confermano in vetta, il primo grazie alla splendida aromaticità, il secondo per la raffinata eleganza. A conferma dell'ottimo livello qualitativo proposto da Haas, anche l'Istante 2002 e il Mitterberg Manna 2003 trovano il modo di mettere in luce struttura e bouquet complessi e aristocratici. Poi, l'ultimo sigillo è del profumatissimo Traminer Aromatico 2004.

ALTO ADIGE PINOT NERO SCHWEIZER 2002



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 14% - € 21 - **Bottiglie:** 15.000 - Rosso rubino con venature granato. Nitidi ed eleganti accenti speziati e animali, tostati e fruttati. Morbido e sontuoso, conquista con tannini finissimi, intarsiati nella sofisticata struttura, e lascia un lungo ricordo di cioccolato fondente e ciliegia sotto spirito. Vinificazione e maturazione di 12 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia. Vitello glassato.

ALTO ADIGE MOSCATO ROSA 2004



Tipologia: Rosso Dolce Doc - **Uve:** Moscato Rosa 100% - **Gr.** 12,5% - € 17 (0,375) - **Bottiglie:** 14.000 - La migliore espressione di Moscato Rosa dell'Alto Adige, si esalta nel profumo succoso e tipicamente aromatico, fragrante esplosione di lamponi e fragole, rose e geranio, su un vivace fondo di muschio e noce moscata. Fresco e delicatamente sapido, in bocca si conferma elegantemente equilibrato, con tannini sottili e lunga scia finale fruttata. Solo acciaio. Zuccotto ai frutti di bosco con salsa alla cannella.

ISTANTE 2002



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 60%, Petit Verdot, Cabernet Franc e Merlot 40% - **Gr.** 13,5% - € 20 - **Bottiglie:** 12.000 - Rubino concentrato, profumi intensi di confettura di prugne, fieno, tabacco e vaniglia. Ricco e sapido, con tannini scolpiti ma integrati nella bella struttura. Chiusura fruttata e speziata. Vinificazione in legno, maturazione di 12 mesi in barrique. Cinghiale con ripieno alle erbe aromatiche.

MITTERBERG MANNA 2003 - Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon - € 13 - Sfumature di burro e banana, minerali e speziati. Sapido e morbido, piacevoli freschezza. Finale tostato e fruttato. Barrique e acciaio. Gnocchi con salsa al cren.

A.A. TRAMINER AROMATICO 2004 - € 11 - Aromatico e intenso, con sentori di frutta esotica e rose. Vellutato e sapido, molto gradevole. Frittatine di granchio.

A.A. LAGREIN 2003 - € 11 - Intenso, con bei profumi fruttati e speziati, è di corpo e dotato di tannini equilibrati con la morbidezza. Cosciotto di maiale alla provenzale.

A.A. PINOT NERO 2003 - € 13,50 - Morbido e sapido, bouquet fruttato e speziato, molto gradevole. Anitra alle spezie dolci.

A.A. PINOT BIANCO 2004 - € 10 - Peonia, biancospino. Fresco e sapido.

A.A. MOSCATO ROSA 2003 - A.A. PINOT NERO SCHWEIZER 2001

5 Grappolivi