



ACQUISTATO IL

"Manna" Vigneti Dolomiti IGT 2022

2022

Versatile e longevo



Svinando

La Vigna

Terreno	I terreni, molto differenti tra di loro, sono di origine dolomitica, porfirica, sabbiosa e marnosa
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Riesling, Chardonnay, una parte di Gewürztraminer ed una piccola percentuale di Sauvignon Bianco e Kerner

Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

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.

Sensazioni 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.

Si chiama Manna, ed è uno dei vini più particolari proposti dalla cantina di Franz Haas. Prodotto per la prima volta nel 1995, è una cuvée, ossia un assemblaggio, di diversi vitigni. Riesling e Chardonnay, per la maggior parte, con Gewürztraminer e una piccola percentuale di Sauvignon Blanc. A partire dal 2013, poi, a questo taglio è stato aggiunto anche una parte di Kerner. I vigneti delle cinque varietà si trovano ad un'altitudine compresa tra i 350 e gli 800 metri sul livello del mare. I periodi di maturazione delle diverse varietà, purtroppo, non coincidono. Per questo motivo vengono raccolte e lavorate separatamente. Lo Chardonnay ed il Sauvignon Blanc vengono fermentati in barrique. Mentre Riesling, Gewürztraminer e Kerner fermentano in vasche d'acciaio per salvaguardare la loro componente fresca. I vini giovani vengono quindi assemblati e, dopo un periodo di permanenza sui lieviti fini di circa dieci mesi, il vino finito viene imbottigliato e ulteriormente affinato in bottiglia per qualche mese prima della definitiva messa in commercio. Giallo-dorato nel bicchiere, 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. In bocca colpisce per la sua complessità e concentrazione, combinate ad una eleganza morbida e ad una struttura minerale. Vino versatile e longevo, è un bianco che continua a evolvere in bottiglia, donando nuove emozioni ogni volta che si ha la possibilità di assaggiarlo. Ottimo con la cucina giapponese, quindi sushi e sashimi.

C'è un nome che ogni buon appassionato di vino in Italia identifica con il vitigno Pinot Nero. E' quello di Franz Haas, vignaiolo in Alto Adige. Franz Haas, però, non è solo una cantina e non è solo un marchio. Franz Haas, infatti, è prima di tutto un uomo e la sua famiglia che da sette generazioni produce vino e che da sette generazioni mette nelle sue bottiglie tutta la sua filosofia di vita: una continua e instancabile ricerca della perfezione. La cantina Franz Haas nasce nel 1880 e viene tramandata da sette generazioni al primogenito di famiglia, che ha l'onore e la responsabilità di portare sempre lo stesso nome, Franz (quello attualmente a capo dell'azienda è Franz VII, mentre Franz VIII sarà il suo naturale erede). In campagna le vigne sono gestite nel più assoluto rispetto dell'ambiente, esclusivamente con sostanze organiche per favorire il processo naturale di coltivazione e fertilizzazione. Nel 1999, con i primi segnali del recente cambiamento climatico, per non rinunciare alla qualità sono stati presi in affitto diversi ettari in altitudine e nel 2000 sono stati piantati cloni più adatti alle nuove condizioni. Oggi i vigneti dell'azienda arrivano a oltre 1100 metri sul livello del mare e sono attualmente tra i più alti dell'Alto Adige. Coltivare a queste altitudini è più difficile e faticoso, ma i vini che nascono da queste terre si distinguono per caratteristiche molto peculiari che li rendono unici. E milioni di appassionati in tutto il mondo gli sono grati dello sforzo fatto!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821