

FRANZ HAAS

PÒNKLER

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Pinot Nero del "Pònkler" sono state piantate a Guyot nel 2000 e sono collocate ad un'altitudine di 750 metri e si tratta di un unico vigneto. La selezione di cloni francesi, che hanno dimostrato di essere particolarmente adatti per l'alta collina, l'elevata densità di viti e la bassa resa garantiscono un'ottima qualità dell'uva. Il terreno è composto prevalentemente da porfido eroso. Il vigneto è esposto a sud e sud-ovest.

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 dall'acciaio in barrique nelle quali avviene la fermentazione malolattica e la maturazione per un periodo di 12 mesi. In seguito all'imbottigliamento il vino affina per più anni in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

L'alta quota conferisce al vino note di frutta matura. Nel naso si presenta molto concentrato e profondo e spiccano sentori di frutti di bosco, di anice stellato e cuoio. In bocca ricorda la corteccia di china e convince con la sua corposità. Un tannino con potenziale di sviluppo nonché con spiccata pienezza ed un finale persistente.

ABBINAMENTO

Il Pònkler è l'abbinamento perfetto per cacciagione, brasati di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.



RESA PER ETTARO DA 25 A 30 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 2.500 A 3.500

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