

# FRANZ HAAS

## PAS DOSÉ

Alto Adige Pinot nero Pas Dosé 2016 -Bottiglie prodotte 7.500 -Alcol 12,5%

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve di Pinot Nero del nostro Pas Dosé sono coltivate a Guyot e crescono tra 750 e 1.150 metri. I vigneti si trovano su terreni misti di dolomia e porfido, con esposizione a sud e sud-ovest.

### METODO DI VINIFICAZIONE

L'uva viene in parte pigiata intera, mentre la restante parte viene diraspata e poi pigiata. Il primo affinamento avviene solo in acciaio per sei mesi e nella primavera successiva al raccolto avviene l'imbottigliamento (tiraggio). In seguito, il vino rimane sui lieviti per quattro anni circa. Solo sei mesi prima della messa in vendita avviene la sboccatura.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Pas Dosé è uno spumante dal colore affascinante, dal perlage fine e persistente.

### ABBINAMENTO

Questo vino si abbina a svariati piatti, quindi a ciò che piace. Dato che è Pinot Nero in purezza, non potrà mai essere un vino per tutti, ma in particolare per coloro che amano questo vitigno.



RESA PER ETTARO DA 30 A 35 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE 6.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 5° C – 7° C

FRANZ HAAS

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