

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franz Haas Lepus 2023
Vinícola	Franz Haas
Safra	2023
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
Tipo	branco
Castas	Pinot Bianco
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	5 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	
Decanter	-
Premiações	92 pts Falstaff 92 pts James Suckling 90 pts Raffaele Vecchione

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Assinado pela icônica vinícola Franz Haas, um dos nomes mais respeitados do Tirol italiano, apresentamos o excepcional Pinot Bianco Lepus. A propriedade carrega uma tradição secular comandada por gerações que compartilham o mesmo nome. O grande impulsionador da vinícola foi o lendário enólogo Franz Haas VII, um visionário que dedicou a vida a estudar o impacto da altitude no caráter das uvas. É por conta de seus estudos que os vinhedos da família se espalham hoje por diversos patamares — com parcelas que chegam a ultrapassar os 1.000 metros. Embora tenha ficado conhecido como o "pai da Pinot Nero" no Alto Ádige, a busca de Haas pela perfeição moldou todo o portfólio da casa. E o Lepus é um exemplar emblemático desse legado. As uvas Pinot Bianco deste rótulo nascem em três vinhedos nas encostas da vila de Montagna, situados entre 400 e 800 metros de altitude. Com excelente exposição solar, as videiras crescem sobre solos complexos que variam de areia leve a pórfiro vulcânico. Na vinificação, 20% do vinho estagia em barricas de carvalho, seguido por cinco meses de amadurecimento sobre as borras finas (*sur lie*) antes do engarrafamento, ampliando suas camadas aromáticas e tornando sua textura em boca ainda mais cremosa e envolvente.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas como damasco, pera e maçã, acompanhadas por delicadas nuances que remetem à carambola e à lima; notas florais, amêndoas torradas e um sutil toque mineral completam o conjunto

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
é um vinho elegante e, ao mesmo tempo, suculento, com boa complexidade e sabores muito bem definidos; as notas florais, minerais, de damasco e amêndoas ganham destaque, conduzindo a uma experiência de ótima intensidade e longa persistência

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada
QUEIJOS frescos moles médios duros
DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO
burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole