

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Franz Haas Manna Schweizer 2022

Vinícola Franz Haas

Safra 2022 País Itália

Trentino-Alto Adige Região SubRegião Vigneti Delle Dolomiti

Tipo branco

Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc e Castas

Kerner

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação 10 meses em tanques

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

2035 + Guarda

Decanter

96 pts Luca Maroni | 93 pts James Suckling | 92 pts Wine

Advocate | 91 pts Vinous | 90 pts Decanter World Wine Awards | Premiações 90 pts Wine Enthusiast | 90 pts Vinum Wine Magazine | World'

Best Sommeliers' Selection

## **VEDANTE**

**TACA** 



**Screw Cap** 



## Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Franz Haas, vinícola de sete gerações no Tirol italiano, é um dos grandes expoentes dessa nobre região. Um nome que carrega a tradição acima de tudo — cada geração é representada por um Franz.

Atualmente sob comando de Franz Haas VII, a vinícola é conduzida por um homem meticuloso, que se dedicou a estudar como as diferentes altitudes do Tirol do Sul influenciam o caráter de seus vinhos. Hoje, seus vinhedos se estendem desde áreas mais baixas, a cerca de 250 metros, até altitudes que superam os 1000 metros — resultando em exemplares de qualidade notavelmente superior.

Há mais de 30 anos, o artista Riccardo Schweizer assina muitos dos rótulos da casa, incluindo aqueles da linha que leva seu próprio nome.

O vinho Manà é uma homenagem de Franz à sua esposa, Maria Luisa. Trata-se de um branco composto majoritariamente por Riesling e Chardonnay, que lhe conferem longevidade e grande potencial de evolução, além de pequenas frações de Gewürztraminer, Sauvignon Blanc e Kerner. As uvas, cultivadas entre 350 e 800 metros de altitude, são vinificadas separadamente, respeitando o perfil distinto de cada variedade. Chardonnay e Sauvignon Blanc passam por fermentação em barricas, antes do blend final,



DESCRIÇÃO salada de pepino japonês e kani, quiche de aspargos e queijo gruyère, tonkatsu, penne com alcachofra e cogumelo shitake, camarões grelhados com purê de couve-flor, weiner schnitzel

