

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Franz Haas Pinot Nero Schweizer 2021
Vinícola	Franz Haas
Safra	2021
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
Tipo	tinto
Castas	Pinot Nero
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho e 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2040
Decanter	45 minutos
Premiações	94 pts Raffaele Vecchione 94 pts James Suckling 94 pts Doctor Wine 94 pts Falstaff 92 pts Veronelli 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Decanter Magazine 91 pts Wine Advocate 5 Grappoli Bibenda 3 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE	TAÇA
 Screw Cap	 Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Franz Haas carrega uma tradição secular no Alto Ádige, atravessada por gerações de produtores que compartilham o mesmo nome. O grande responsável por transformar a propriedade e ampliar seus horizontes foi Franz Haas VII, um verdadeiro visionário que dedicou décadas ao estudo da influência da altitude sobre o desenvolvimento das uvas. Como resultado desse trabalho, os vinhedos da família estão hoje distribuídos por diferentes patamares de altitude, com algumas parcelas ultrapassando os 1.000 metros.

Franz Haas VII também se tornou uma das grandes referências da Pinot Nero no Alto Ádige, levando a variedade a um nível de expressão que ajudou a consolidar a reputação da vinícola. Entre seus grandes vinhos está o Schweizer, produzido apenas nas melhores safras e proveniente de um único vinhedo.

As vinhas que dão origem ao Schweizer estão plantadas entre 350 e 700 metros de altitude, em alta densidade, com 8.000 a 12.500 plantas por hectare. A combinação entre altitude, densidade de plantio e seleção rigorosa das melhores safras está no centro da identidade deste Pinot Nero.

A fermentação acontece em tanques abertos de aço inoxidável. Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para barricas de carvalho, onde realiza a fermentação malolática. O amadurecimento segue nas próprias barricas por 12 meses, antes de completar mais um ano de evolução em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL							
	Análise visual	DESCRIÇÃO					
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa alta				
		EVOLUÇÃO	primário terciário				
		DESCRIÇÃO					
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta				
		DOÇURA	seco doce				
		ACIDEZ	baixa alta				
		TANINO	baixa alta				
		CORPO	leve encorpado				
		PERSISTÊNCIA	curta longa				
		DESCRIÇÃO					
	CULINÁRIA	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	
		DESCRIÇÃO		peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos			