



Manna Vigneti delle Dolomiti IGT 2021

Franz Haas

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Südtirol
Producteur	Franz Haas Südtirol
Classification	IGT
Expansion	Chardonnay et Sauvignon en barriques. Kerner, Gewürztraminer, Riesling en cuves acier
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Chardonnay, Gewürztraminer, Kerner, Riesling, Sauvignon Blanc
Numéro d'article	11111788

Commentaires

Manna est un vin unique que Franz a dédié à Maria Luisa ; sorti pour la première fois en 1995, c'est une cuvée de Riesling et de Chardonnay, une partie de Gewürztraminer et un petit pourcentage de Sauvignon Blanc ; à partir du millésime 2013, le Kerner a été ajouté en diminuant les pourcentages de Riesling et de Gewürztraminer. Les vignes des cinq vignobles sont situées à une altitude comprise entre 350 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les sols sont très différents les uns des autres et sont d'origine dolomitique, porphyrique, sablonneuse et marbrière, exposés au sud-ouest.

Recommandation culinaire

Les raisins sont récoltés et traités séparément, en raison des différentes périodes de maturation. Le chardonnay et le sauvignon blanc sont fermentés en barrique, tandis que le riesling, le gewürztraminer et le kerner sont laissés à fermenter dans des cuves en acier inoxydable. A la fin de la fermentation, les jeunes vins sont assemblés pour favoriser la combinaison et l'harmonisation des différents composants aromatiques. Après dix mois de vieillissement, le vin est mis en bouteille et affiné pendant quelques mois.

Notes de dégustation

The altitude provides notes of ripe fruits to the wine. On the nose, it is highly intense and has immense depth. Aromas of ripe red and black berries stand out, underpinned by star anise and leather scents. In the mouth, it evokes cinchona barks and persuades with its full-body, its tannins, which are in constant development, its outstanding richness and its long-lasting finish.