



## Manna Vigneti delle Dolomiti IGT 2021

Franz Haas

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Italia, Südtirol
<b>Produttore</b>	Franz Haas Südtirol
<b>Classificazione</b>	IGT
<b>Maturazione</b>	Chardonnay e Sauvignon in barrique. Kerner, Gewürztraminer, Riesling in vasche d'acciaio
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2021
<b>Conservazione</b>	fino a 8 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay, Gewürztraminer, Kerner, Riesling, Sauvignon Blanc
<b>Articolo n.</b>	11111788

### Annotazioni

Il Manna, vino molto singolare che Franz ha dedicato con la sua prima uscita nel 1995 a Maria Luisa, è una cuvée di Riesling, Chardonnay, una parte di Gewürztraminer ed una piccola percentuale di Sauvignon Bianco; con l'annata 2013 è stata aggiunta una parte di Kerner diminuendo le percentuali di Riesling e Gewürztraminer. I vigneti dei cinque vitigni si trovano ad un'altitudine compresa tra 350 e 800 metri. I terreni, molto differenti tra di loro, sono di origine dolomitica, porfirica, sabbiosa e marnosa e sono esposti verso sud-ovest.

### Abbinamenti

Il Manna si esalta in abbinamento a pietanze nobili e pregiate. È affascinante il modo in cui il vino si adatta ai diversi piatti, in modo particolare con la cucina giapponese, quindi sushi e sashimi, rinnovandosi continuamente grazie alla sua molteplice profondità e struttura.

## Note di degustazione

---

In gioventù il vino presenta note giallo-dorate, mentre dopo qualche anno di maturazione compaiono toni dorati intensi. Grazie alle sue particolari caratteristiche il Manna seduce con un bouquet complesso e stratificato che riporta a note di sambuco, pistacchi e petali di rose. Colpisce per la sua complessità e concentrazione combinate ad una eleganza morbida e ad una struttura minerale. Il Manna è un vino versatile, nel tempo non risulterà mai uguale, ma i diversi vitigni conferiscono a questo vino sempre note diverse e l'alta percentuale di Riesling contribuisce a mantenerlo vivo negli anni.