



RISERVA MAZON

Pinot Nero

Di colore rubino-granato denso e profondo, ha profumi estremamente tipici di sottobosco, di piccoli frutti e di marasche dolci e suadenti. Caldo, armonico, coerente, rotondo, ricco di sfumature, ben solido e fine in bocca. Dopo si apre largo e vellutato, quasi carezzevole, con la garbata raffinatezza di un vino davvero di grande caratura tanto da diventare ancora più solido dopo due anni di permanenza in bottiglia.

Questo Pinot Nero prospera nei nostri vigneti sull'altopiano di Mazon.

Il vitigno Pinot Nero venne introdotto con successo in Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto si ebbe la conferma che i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon offrivano le condizioni ideali per produrre Pinot Nero di statura internazionale.

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% si versano intatte nelle botti. La fermentazione dura ca. 10 giorni con il mosto sempre in diretto contatto con le bucce. Dopo due attenti travasi, questo vino matura per un anno in piccole botti di rovere, dopo l'assemblaggio sei mesi in botti di rovere grande e poi un anno in bottiglia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

