



## Alto Adige Mason 2019 Manincor

<b>Vitigni:</b>	Pinot Nero 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	13.5%
<b>Bottiglia:</b>	Borgognotta
<b>Zona:</b>	Mazzon - Comune di Egna (Bz)
<b>Tipologia:</b>	Rosso Doc
<b>Nome vino:</b>	Alto Adige DOC
<b>Annata:</b>	2019
<b>Denominazione:</b>	DOC
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero

Accattivante sin dal colore, un rosso rubino intenso e luminoso. Conquista in fase olfattiva con la sua generosità di profumi fruttati, floreali e speziati, e quindi piccoli frutti di bosco, peonia e radici. Al gusto si mostra deciso e di più che media struttura, con alcol e tannini setosi che lo rendono equilibrato e godurioso. In beva oggi ma ha ancora sulle spalle un carico aromatico che potrete spendere anche tra quattro-cinque anni. Ottimo sulle quaglie ripiene ma anche su piatti più consueti come i saltimbocca alla romana o involtini di carne ripieni di sole verdure o anche spinaci, uova e prosciutto. Annate straordinarie come questa giovano soprattutto ai vini della serie "mano", caratterizzati da un frutto lucente e un corpo saporito. A metà settembre è stato vendemmiato il Pinot Nero con perfetta maturazione. La resa per ettaro era di 40 hl. Ogni partita d'uva proveniente dai diversi appezzamenti è stata lavorata separatamente. La fermentazione del pigiato è avvenuta in tini di legno in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. La macerazione è durata due settimane, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento in legno per 16 mesi è avvenuto in barrique, con una presenza di solo il 20% di legno nuovo; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con i lieviti.