

  
**MANINCOR** Pinot Noire "MASON" BIO DOC  
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Pinot Nero "Mason" Biologico è un vino rosso altoatesino dal timbro raffinato e strutturato, maturato per 16 mesi in barrique. Esprime un bouquet fine e cesellato, dai ricordi di ciliegia, frutti di bosco, mora, rosa canina, china e sensazioni speziate. Al palato mostra una trama elegante, setosa e ricca, con un equilibrato tannino e un armonico equilibrio gustativo.

Il Pinot Nero "Mason" della cantina Manincor è una perfetta versione del vitigno francese, che da secoli ha trovato in Alto Adige le condizioni climatiche ideali per esprimersi su eccellenti livelli qualitativi. È un rosso che punta tutto sulla finezza, sull'eleganza, sulla fragranza degli aromi di piccoli frutti di bosco. Un affinamento classico in stile borgognone, consente di raggiungere una perfetta armonia espressiva con un profilo particolarmente equilibrato. Ottimo da degustare subito, possiede un buon potenziale d'invecchiamento.

Il vino Pinot Nero "Mason" di Manincor è uno dei rossi più importanti della regione. Il celebre vitigno borgognone si è, infatti, ambientato particolarmente bene in Alto Adige e regala vini molto interessanti.

Alla vista si presenta di colore rosso rubino chiaro e luminoso.

Il bouquet è elegante e fragrante, con profumi di piccoli frutti rossi, ribes rosso, lampone, marasca, fragoline, delicati cenni speziati, sensazioni di sottobosco ed erbe officinali, sfumature minerali e floreali.

Al palato è di media struttura, con aromi complessi, un frutto caratterizzato da fini sfaccettature aromatiche, tannini sottili e ben integrati, che conducono verso un finale lungo, persistente e connotato da buona freschezza.

Vitigni: pinot noir 100%

Alcol: 13,5%

Abbinamenti: Si accompagna alla perfezione con piatti raffinati di carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli.

Allergeni: Contiene solfiti

