

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



 Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Il vino rosso Mason di Mason Alto Adige DOC Bio è indubbiamente una delle migliori produzioni dell'azienda vinicola Manincor. Si utilizzano esclusivamente uve Pinot Nero di ottima qualità, coltivate su terreni di buona struttura, situati su colline con condizioni climatiche molto favorevoli. A ciò si aggiunga poi la lunga tradizione enologica di questa cantina che abbina alla perfezione processi di produzione artigianali e moderne tecniche di lavorazione. Per ottenere il vino rosso Mason di Mason Alto Adige DOC Bio si esegue una vendemmia molto accurata. I grappoli, dopo una soffice pigiatura, fermentano in tini di legno in maniera del tutto spontanea grazie a lieviti indigeni; successivamente avviene l'affinamento in barrique di legno per almeno 12 mesi. Si ottiene così un vino rosso ben strutturato, di ottima corposità e di facile beva.

Di colore osso rubino carico e brillante, questo 2016 denota una certa grassezza (per essere un pinot nero) che si declina al naso in note di amarena (in confettura e in granatina), mora selvatica, ribes rosso, uva spina, china verde, rosa appassita, tabacco giovane, panna fresca e cenni vinilici e boisée. In bocca si percepisce immediatamente la glicerina, subito bilanciata da una buona acidità agrumata, il tutto incorniciato da raffinati tannini gallici e da un accenno ai richiami vanigliati che, sul medio palato si distendono in eccellente corrispondenza gusto-olfattiva per chiudere su un mix di frutta rossa fresca e toffee.

Denominazione: Alto Adige/Sudtirolo DOC

Vitigni: Pinot Nero 100%

Gradazione alcolica: 14,0 %

Vigneti: In località Mazzon da 4 ettari siti a 400-450 metri di altitudine con esposizione a sud su suoli sabbiosi e ricchi di detriti

Affinamento: in botte di legno piccola (barrique) per 20 mesi

Filosofia produttiva: Biologici, Lieviti indigeni,

Vignaioli Indipendenti,

Colore: Rosso rubino carico e brillante

Profumo: Il bouquet di aromi è composto da lamponi, mirtillo, petali di rosa, liquirizia.

Gusto: In bocca è armonico, strutturato, i tannini sono levigati e sinuosi e regalano lunga persistenza.

Allergeni: Contiene solfiti

