



Vitigno

Pinot Nero

Posizione e terreno

Località Mazzon, da noi detta “Mason” per evitare confusione con l'omonima località sopra Egna; qui, in posizione davvero unica, quattro ettari sono coltivati a Pinot Nero: un pianoro a 400-450 m s.l.m. rivolto a sud, baciato dal sole e carezzato da brezze costanti. Presupposti ideali per le uve di Pinot dai grappoli serrati. Il terreno è sabbioso con presenza di detriti di diversa origine: dolomia, porfido, gneiss e granito la cui grana varia dal chicco di riso fino al sasso grande come un pugno.

Annata

Nel 2019 la natura non ci ha regalato grandi quantità ma ci ha ricompensati con alta, in parte eccelsa qualità. Il germogliamento era precoce, ma un aprile e soprattutto maggio freddo e piovoso ha ritardato la vegetazione in tal modo, che alla fine è diventata un'annata tardiva. Un periodo di maturazione lungo in combinazione con un autunno d'oro hanno creato i presupposti per una grande annata. Dal 11 al 15 di settembre abbiamo potuto vendemmiare il nostro Pinot Nero con perfetta maturazione. Gli acini ed i grappoli erano assai piccoli e pertanto la resa per ettaro era di appena 38 hl.

Vinificazione

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 lieviti fini. Solo successivamente si è provveduto al taglio delle singole partite selezionando solamente le botti migliori per il Mason di Mason.

Imbottigliamento

17.500 bottiglie a marzo 2021

Valori analitici

Zuccheri residui: 1,4 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta 6,1 g/l

Descrizione e abbinamenti

Rosso rubino carico e brillante. Aromi di lamponi e mirtillo, petali di rosa e liquirizia fanno intuire le peculiarità di una grande annata. L'impatto è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centrobocca e presenta un'equilibrata armonia nel finale.

Darà il meglio di sé dal 2021 a fine 2026.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C. Per esaltare le sue qualità il Mason nei primi anni può essere decantato ed essere servito in calici da borgogna. abbina a carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.



MANINCOR