



Vitigno

Pinot Nero – o **Blauburgunder**, come lo chiamiamo noi – è considerato il più nobile di tutti i vitigni a bacca rossa. Allo stesso tempo è anche il più esigente: solo nei migliori terreni esprime tutta la sua eleganza e finezza.

Vigneto e suolo

Mazon – o **Mason**, come lo chiamiamo. Un altopiano soleggiato a 400–450 m, esposto a sud e costantemente accarezzato da correnti d'aria fresca. Questa posizione ariosa garantisce uve sane e una lunga e uniforme maturazione – condizioni ideali per il Pinot Nero. Le viti affondano le radici in depositi morenici ricchi di pietre, attraversati da dolomia, porfido, gneiss e granito. Un terreno povero e minerale che dona ai vini tensione, precisione e una profondità inconfondibile. Utilizziamo cloni francesi a bacca piccola e compatta. Gli acini sono minuti, le rese volutamente basse – ma ogni chicco racchiude pura concentrazione. Nascono così Pinot Nero di grande eleganza, longevità e carattere.

Annata

Il 2023 ci ha messi alla prova: un anno ricco di sfide che ha richiesto impegno e lavoro di dettaglio. Ma la fatica è stata ripagata – il risultato è notevole. Dopo una primavera piovosa è seguito un'estate calda e secca. Le viti hanno reagito sorprendentemente bene. Infine, il dorato autunno ha portato l'equilibrio desiderato e ci ha donato uve perfettamente mature. L'equilibrio tra **maturità fisiologica**, **zuccheri** e **acidità** è riuscito al meglio. L'annata si presenta con **frutto maturo**, **carattere fresco** e **alcol moderato** – un vino espressivo, elegante e fine. Resa: **37 hl/ha** – poca quantità, grande espressione.

Vinificazione

Ogni parcella è vinificata separatamente – fermentazione spontanea con lieviti indigeni, senza aggiunta di zolfo. Dopo un diradamento del 15% del mosto, segue una macerazione di circa due settimane in tini di legno aperti. Il cappello viene sommerso delicatamente a mano, una sola volta al giorno – per estrarre il meglio dagli acini senza coprire la finezza del Pinot Nero. Il vino affina poi per 16 mesi in barrique, solo il 20% nuove. Per tutto il tempo rimane sui lieviti fini, acquisendo complessità, struttura e longevità. Infine, le partite vengono assemblate con la massima cura – per un Pinot Nero che unisce eleganza e profondità.

Imbottigliamento

18.900 bottiglie standard e 300 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,3 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta 5,6 g/l

Carattere & degustazione

Un luminoso rosso rubino nel calice. Al naso un gioco raffinato di lampone, mirtillo rosso e delicati petali di rosa, accompagnati da un accenno di liquirizia. Al palato il Pinot Nero si mostra elegante e preciso: fruttato, teso e con un flusso di tannini setosi dalla punta della lingua fino al finale. Non opulento, ma ricco di energia e tensione – un vino con nerbo, finezza e una chiara impronta.

Finestra di consumo ottimale: dal 2026 al 2033.

Consiglio: servire a 16–18 °C in calici da Borgogna. Nei primi anni è consigliata la decantazione.

Abbinamenti: versatile con carni rosse arrosto o grigliate, piatti di selvaggina e formaggi molli stagionati.

La nostra filosofia

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR