



## 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 slm 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. L’apezzamento in posizione più elevata accoglie le viti più vecchie da cui selezioniamo nelle annate eccellenti questo “Grand Cru di Grand Cru”.

## Annata

Il 2020 ci ha portato un raccolto precoce con buone qualità e buone quantità. La germogliazione non è stata molto precoce, ma una primavera molto calda e un’estate equilibrata sono state ottimali per lo sviluppo delle viti, tanto che abbiamo iniziato a vendemmiare già il 25 agosto. Durante la vendemmia, ci sono state ripetute fasi di pioggia, ma con il nostro pensiero veloce e il nostro meticoloso lavoro di selezione, siamo stati in grado di portare ottime qualità in cantina. La maturità fisiologica era quasi perfetta, la maturità degli zuccheri e l’acidità in una gamma ideale. Un’annata molto equilibrata. Metà settembre abbiamo potuto vendemmiare il nostro Pinot Nero con perfetta maturazione. La resa per ettaro era di 36 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 tre settimane, la follatura è stata eseguita due volte al giorno. L’affinamento in legno per 12 mesi è avvenuto in barrique, con una presenza del 50 % 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

4.100 bottiglie da 0,75 L

## Valori analitici

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,3 g/l

## Descrizione e abbinamenti

Rosso rubino carico e brillante. Aromi di frutta matura con una fresca mineralità speziata fanno intuire già nel vino giovane le peculiarità di un grande Pinot Noir. L’impatto è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centro bocca, presentando un’equilibrata armonia nel finale. Darà il meglio di sé dal 2023 al 2033. Temperatura di servizio: 16 – 18 °C, per esaltarne le qualità il Mason di Mason nei primi anni può essere decantato ed essere servito in calici da borgogna. Si abbina a carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi morbidi e stagionati.

## Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR