



### 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 2021 è stato un anno relativamente tardivo. La vendemmia è iniziata il 13 settembre con il Sauvignon Blanc a Lieben Aich e si è conclusa il 20 ottobre con il Cabernet Sauvignon a Manincor. Il periodo di maturazione, in particolare, è stato caratterizzato da un tempo quasi perfetto, con giornate di sole e notti limpide in cui si è raffreddato a dovere. Quindi il 2021 è tutta una questione di equilibrio. Maturità fisiologica, maturazione degli zuccheri e acidità sono in equilibrio ottimale. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l’annata. Il 22 settembre abbiamo potuto vendemmiare il nostro Pinot Nero con perfetta maturazione. La resa per ettaro era di 34 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

3.720 bottiglie

### Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 6,0 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 2024 al 2034. 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