



RISERVA MAZON Pinot Nero

Dal colore rubino-granato denso e profondo, ha profumi estremamente tipici di sottobosco, di piccoli frutti e di marasche dolci e suadenti. Caldo, armonico, coerente, rotondo, ricco di sfumature, ben solido e fine in bocca. Con il tempo si apre largo e vellutato, quasi carezzevole, con la garbata raffinatezza di un vino di grande caratura, tanto da diventare ancora più solido dopo due anni di permanenza in bottiglia.

Questo Pinot Nero nasce nei nostri vigneti sull'altopiano di Mazon. Il vitigno Pinot Nero venne introdotto con successo in Alto Adige all'inizio del 19° secolo. Ben presto si ebbe la conferma che i dolci declivi e il microclima dell'altopiano di Mazon offrivano le condizioni ideali per produrre un Pinot Nero di statura internazionale.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Vigna

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Conglomerato di argilla, calcare e porfido.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Il 75% dell'uva viene separata dai raspi, mentre 25% viene versata intatta nelle botti. La fermentazione dura circa 10 giorni con il mosto sempre a diretto contatto con le bucce. Dopo due attenti travasi, questo vino matura per un anno in piccole botti di rovere, dopo l'assemblaggio affina altri sei mesi in botti di rovere grande e poi un anno in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

