

{ maso élesi }

Pinot Nero Trentino Superiore Biologico

Vendemmia 2016

Pinot Nero Trentino Superiore Biologico

Un vigneto ad altissima vocazione per il Pinot Nero condotto in modo biologico.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2016 si è caratterizzata per eventi meteorologici molto particolari. La ripresa vegetativa dei vigneti è stata temporalmente in linea con gli ultimi anni, ma in primavera inoltrata vi sono stati dei bruschi abbassamenti della temperatura, che non hanno comunque creato danni da freddo nell'Alto Garda, ma hanno rallentato la stagione provocando un ritardo nella fioritura. In giugno si sono susseguite diverse precipitazioni piovose particolarmente intense che sono state causa di attacchi peronosporici causa di danni per lo più quantitativi. La vendemmia, iniziata in settembre, è stata più tardiva rispetto agli anni scorsi e la sua eccezionalità è imputabile alla stabile e duratura area di alta pressione, amplificata da un regime di temperature caratterizzato da un'importante escursione termica con un risvolto molto positivo sulla composizione zuccherina, sull'equilibrio acido delle uve e sulla produzione di aromi. L'assenza di piogge durante tutto il periodo vendemmiale ha consentito, inoltre, una corretta programmazione della raccolta permettendo un efficace e razionale lavoro in cantina e di raccogliere uve sempre perfettamente sane. Un'annata quindi che ha dato ottimi risultati sia per i vini bianchi, che

per quelli rossi. La vendemmia si è svolta il 29 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve.

Varietà di uva utilizzata: Pinot Nero.

Zona di provenienza: un unico vigneto posto a Padaro ai piedi del monte Baone e immerso, con il suo maso, in un bosco di lecci.

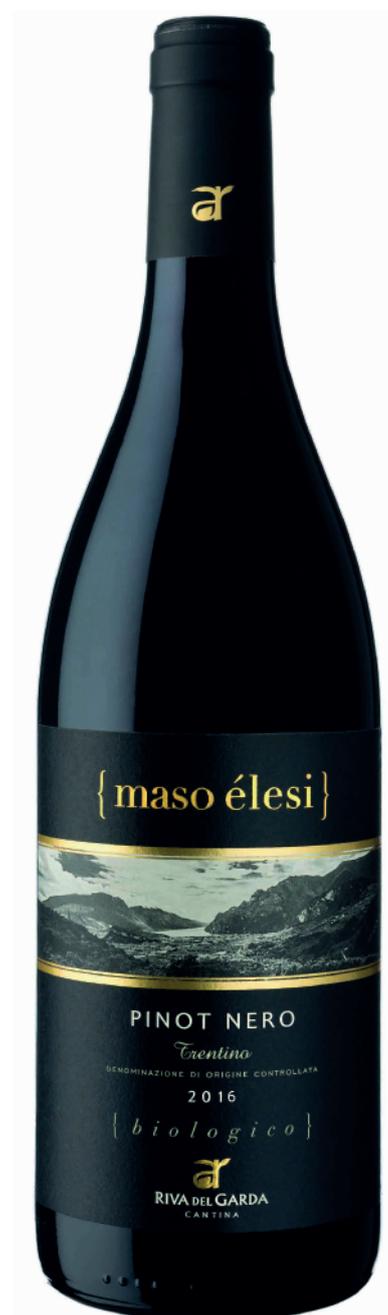
Tipologia del terreno: terreno poco profondo, di medio impasto, dotato di un buon contenuto in argilla e tendente al calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: 51 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi in parte sono stati fatti cadere in un apposito serbatoio in acciaio ed in parte sono stati trasferiti in piccoli tini in legno di rovere per la fermentazione alcolica. Inizialmente è stata eseguita una macerazione pre-fermentativa a freddo per tre giorni a 12 °C. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura compresa fra 22 e 24 °C con macerazione sulle bucce per 15 giorni. In ottobre, al termine della fermentazione alcolica, il vino è stato posto in barrique e tonneau da 500 l in rovere francese (1/3 nuovi) per l'affinamento. A inizio ottobre 2017,



750 ml

14,38 % vol

dopo circa 12 mesi di affinamento, il vino è stato assemblato ed imbottigliato il 26 gennaio, producendo 3.841 bottiglie. Infine, l'affinamento in bottiglia è durato almeno 12 mesi, prima della messa in vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino scarico luminoso con leggera trasparenza. A seguito di una breve ossigenazione offre al naso una elegante complessità di sfumature odorose: note di frutta rossa fresca, che vanno dalla mora alla marasca, e note floreali di rosa, sono ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia, cacao amaro. C'è l'essenzialità e la purezza odorosa del vitigno di partenza. Al palato il vino mostra ancora una grande eleganza ed equilibrio fatto di tannini compatti, ma armonici, e una bella sensazione di freschezza e di sapidità che ne danno grande profondità. Resta in bocca il richiamo alle sensazioni odorose percepite in precedenza. Vino giovane, pronto, ma sicuramente da evoluzione.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14,38 %Vol.
Zuccheri residui: 0,3 g/l.

Estratto Secco Totale: 27,8 g/l.
Acidità totale: 4,92 g/l.
pH: 3,49.
Contiene solfiti.

ABBINAMENTI

Si abbina con antipasti di salumi saporiti e affumicati, con carne di agnello, filetto di maiale e selvaggina da piuma. Da provare con costolette di agnello alle erbe o terrina di coniglio alle erbe aromatiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16-18 °C, in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

PREMI

5StarWines
Concorso Nazionale del Pinot Nero
Decanter World Wine Awards

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

15 anni.



Maso Élesi

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	borgognotta	6	cm 30,5 x 18 x 25,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,335	kg 8,505	88	kg 770	cm 154



0,75 l