



### 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.

### Annata

Il 2022 ci ha dato molte soddisfazioni come viticoltori. Un'annata precoce, calda in estate, con precipitazioni sufficienti e ben distribuite, notti fresche e giornate di sole in autunno. Elevata maturità fisiologica, aromi intensi, acidità croccante, alcol equilibrato. Le migliori condizioni per vini longevi, con tensione. Fine settembre abbiamo potuto vendemmiare il nostro Pinot Nero con perfetta maturazione. La resa per ettaro era di 39 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 due settimane, con follatura eseguita una volta al giorno. L'affinamento in legno per 16 mesi è avvenuto in barrique, con una presenza di solo il 20 % di legno nuovo; il vino è rimasto per tutto il tempo a contatto con lieviti fini. Solo successivamente si è provveduto al taglio delle

single partite selezionando solamente le botti migliori per il Mason di Mason.

### Imbottigliamento

19.300 bottiglie standard e 435 magnum.

### Valori analitici

Zuccheri residui: 0,9 g/l

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica svolta 6,0 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Rosso rubino carico e brillante. Aromi di lamponi e mirtillo, petali di rosa e liquirizia fanno intuire le peculiarità di una grande annata. L'impatto è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centrobocca e presenta un'equilibrata armonia nel finale.

Darà il meglio di sé dal 2024 a fine 2031.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C. Per esaltare le sue qualità il Mason nei primi anni può essere decantato ed essere servito in calici da borgogna. Abbina a carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

### Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR