



## Riserva Mazon

---

**Vitigno:** Pinot Nero – Alto Adige DOC

**Vigneto / Origine:** Questo Pinot Nero prospera nei nostri vigneti sull'altopiano di Mazon. I vitigni sono circa di 30 anni di età.

**Terreno:** Conglomerato di argilla, calcare e porfido

**Vinificazione:** Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% si versano intatte nelle botti. La fermentazione dura 11 giorni con il mosto sempre in diretto contatto con le bucce.

**Maturazione:** Dopo due attenti travasi, questo vino matura per un anno in piccole botti di rovere, dopo l'assemblaggio sei mesi in botti di rovere grande e poi un anno in bottiglia.

**Descrizione:** Di 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. Dopo si apre largo e vellutato, quasi carezzevole, con la garbata raffinatezza di un vino davvero di grande caratura tanto da diventare ancora più solido dopo due anni di permanenza in bottiglia.

**Abbinamento gastronomico:** Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.