



## PINOT NERO RISERVA “ÆGIS”

**La tenuta:** A 500 metri d'altitudine nel Sud dell'Alto Adige è situata la località di Mazzon, una frazione del comune di Egna. Oggi Mazzon è la zona classica della produzione del Pinot Nero Doc.

La collina di Mazzon poggia su un possente pacchetto di rocce calcaree di epoca triassica, tra cui dominano le arenarie, le siltiti rosse e gialle e i calcari, insieme a marne e dolomia.

Mazzon si caratterizza inoltre per ulteriori e singolari fattori geografici, come la modesta altitudine e l'esposizione a ovest, che influiscono in maniera positiva sulla maturazione del Pinot nero.

**La vinificazione:** per garantire un'ottima qualità della Riserva Kollerhof ÆGIS viene usato un severo diradamento nel vigneto che consente la maturazione uniforme e un'ottima selezione dei grappoli. La macerazione avviene in botti d'acciaio a temperatura controllata e - travaso nelle botti Barrique di rovere, provenienti dalla Francia - riposa per 18 mesi. Passa ancora un periodo lungo in bottiglia, prima di essere pronto e consumato.

**Il vino:** nel bicchiere il Pinot Nero riserva si presenta di rotondità armoniosa - di un rosso rubino-granato, con una struttura ampia ed elegante. Il profumo ricorda ciliege e frutti di bosco, con leggere sfumature di tannini.

**Le raccomandazioni:** Il Pinot nero Riserva si presta con tutti i piatti gustosi. Per sviluppare ottimamente il Bouquet di questo vino eccellente si consiglia di aprire la bottiglia due ore prima di essere bevuto.

**La temperatura:** il Pinot nero va servito a circa 16°- 18°.

**La maturità del vino:** Il Pinot nero Kollerhof si mantiene per dieci anni e oltre.

