



PINOT NERO "MAZON"

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 è fondamentale un diradamento accurato, che consente una maturazione uniforme, i chicchi diraspati cadono nelle botti d'acciaio dove avviene la macerazione a temperatura controllata. Per un anno il giovane vino matura in botte di legno. In seguito riposa nuovamente in acciaio fino all'imbottigliamento.

Il vino: nel bicchiere il Pinot Nero si presenta fresco- di un rosso rubino, gli aromi sono ricchi e ricordano ciliege e frutti di bosco, con leggere sfumature di tannini.

Le raccomandazioni: Il Pinot nero - un vino fruttato, ricco e adattabile - si presta bene con i primi piatti, con carne bianca e rossa, sia lessata sia anche arrostita.

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.

