



ACQUISTATO IL

"Mazon" Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 2022

2022



Iconico ed elegante

C'è un luogo in Italia dove il Pinot Nero smette di essere un vitigno difficile e diventa pura magia. Quel posto è un piccolo altopiano baciato dal sole calante. Stiamo parlando di Mazon, il paradiso terrestre per gli amanti di questo nobile vitigno piemontese o d'oltralpe. Siamo nel comune di Egna, sul versante opposto rispetto a Cortaccia, dove i vigneti godono di un'esposizione unica verso ovest. Questa collina raccoglie l'ultimo raggio di sole della sera, ma viene subito rinfrescata dai venti gelidi che scendono dalle montagne circostanti durante la notte. Curiosamente, la storia di Mazon è legata a una tradizione secolare. Già nell'Ottocento i nobili della zona avevano capito che qui il Pinot Nero esprimeva una finezza introvabile altrove, tanto da considerarlo il "cru" per eccellenza dello Stivale. Nel terroir di Mazon il Pinot Nero getta la maschera. Qui riesce a trovare il perfetto equilibrio tra una spalla acida croccante e una struttura setosa, senza mai risultare pesante o eccessivamente muscoloso. I vigneti storici si trovano a un'altitudine ideale, dove i terreni calcarei e argillosi costringono le radici a scendere in profondità. La Cantina Cortaccia seleziona i grappoli manualmente con rigore. Una volta giunti in cantina si procede con la fermentazione a temperatura controllata e macerazioni molto delicate. Questo serve a non stressare le bucce e a estrarre solo la frazione più nobile del frutto. Successivamente il vino riposa in botti di rovere francese per circa 12 mesi, per poi completare il percorso con un lungo affinamento in bottiglia. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino trasparente e luminoso, tipico della varietà. Avvicinando il calice al naso si viene travolti da profumi di ciliegia croccante, lampone e fragoline di bosco, impreziositi da petali di rosa e spezie dolci. Sullo sfondo emergono note di sottobosco e una leggera sfumatura affumicata. In bocca è un quanto di velluto. I tannini sono finissimi e la trama minerale sostiene un sorso dritto, fresco e scorrevole. Il finale è lunghissimo e di un'armonia commovente. Anche sulla tavola sa il fatto suo. Da provare, per esempio, con un petto d'anatra all'arancia, perché l'acidità del vino contrasta la grassezza della carne mentre i sentori di piccoli frutti rossi sposano la salsa alla perfezione. E' perfetto anche con un filetto di tonno scottato al sesamo, dove la delicatezza del Pinot Nero non sovrasta il pesce ma ne esalta la polpa. Da provare, infine, con dei funghi porcini trifolati su crostini di polenta, un abbinamento che richiama i profumi di sottobosco della Riserva.

Nel cuore dell'Alto Adige, dove i contrasti alpini incontrano la mitezza del clima mediterraneo, sorge la Cantina Kurtatsch. Stiamo parlando di una realtà cooperativa storica che racchiude in sé la voce, la fatica e la passione di ben 190 famiglie di viticoltori. Ognuna di queste famiglie coltiva piccoli appezzamenti di terreno come se fossero giardini di casa, tramandando di generazione in generazione la propria sapienza. Il vino affina successivamente in botti di rovere francese per circa 12 mesi, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, sviluppando complessità, equilibrio e grande capacità evolutiva. Nel cuore dell'Alto Adige, dove i contrasti alpini incontrano la mitezza del clima mediterraneo, sorge la Cantina Kurtatsch. Stiamo parlando di una realtà cooperativa storica che racchiude in sé la voce, la fatica e la passione di ben 190 famiglie di viticoltori. Ognuna di queste famiglie coltiva piccoli appezzamenti di terreno come se fossero giardini di casa, tramandando di generazione in generazione la propria sapienza. Il vino affina successivamente in botti di rovere francese per circa 12 mesi, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, sviluppando complessità, equilibrio e grande capacità evolutiva.

La Vigna

Terreno Terreni sabbiosi e limosi con dolomite, minerali argillosi e ossidi, di colore rosso o bruno

Esposizione nord-ovest

Allevamento guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Nero 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Piatti Vegetariani

Vinificazione Le uve provengono dai vigneti storici di Mazon, considerati tra i cru più vocati d'Europa per il Pinot Nero. Dopo la raccolta manuale e un'attenta selezione dei grappoli, la fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata con macerazioni delicate volte a preservare eleganza e precisione aromatica. In un territorio caratterizzato da differenze altimetriche impressionanti, ogni singolo vitigno viene piantato esclusivamente lì dove può trovare il suo habitat ideale. Si passa così, nel giro di pochissimi chilometri, dai vigneti di fondovalle baciati dal

Sensazioni Pinot Nero di straordinaria eleganza e profondità, con profumi di ciliegia croccante, lampone, fragoline di bosco e petali di rosa, arricchiti da note di spezie dolci, sottobosco e leggera sfumatura affumicata. Al palato è raffinato e setoso, con tannini finissimi, grande freschezza e una trama minerale che accompagna il sorso fino a un finale lungo, armonioso e persistente. Un rosso di rara finezza, tra le migliori espressioni italiane del Pinot Nero.

sole ai filari più estremi, che si arrampicano con pendenze vertiginose fino a raggiungere i 900 metri di altitudine. A guidare questa imponente orchestra del vino c'è un team di giovani professionisti appassionati, capaci di unire l'antica sapienza artigianale a una visione moderna e dinamica. Tra le scelte distintive dell'azienda spicca un impegno concreto e costante verso la sostenibilità e il rispetto della biodiversità in vigna. Il lavoro tra i filari è quasi interamente manuale, una necessità dettata dalle pendenze del terreno ma anche una scelta deliberata per garantire l'integrità assoluta di ogni singolo grappolo prima dell'arrivo in cantina. Qui invece lo stile enologico mira alla massima pulizia e precisione, per proteggere il corredo aromatico primario dell'uva, facendo in modo che il legno o le tecniche di vinificazione non sovrastino mai l'anima originaria del vitigno e del terroir.