ACQUISTATO IL .....

Maso Montalto Pinot Nero DOC 2016

Il Pinot Nero che cresce all'ombra delle cime trentine

Un sorprendente Pinot Nero in purezza, figlio di uve coltivate, rispettando il progetto di viticoltura sostenibile di montagna definito anni fa nel gruppo Lunelli. I vigneti appartengono a uno dei più bei masi di proprietà della famiglia e si trovano a oltre 400 metri di altezza, in un'area caratterizzata da un microclima davvero perfetto per la coltivazione del Pinot Nero. Ne deriva un vino assolutamente riconoscibile, caratterizzato da un colore rubino scarico e da un bouquet di profumi che vanno dai frutti rossi e neri, quali cassis, mora, amarena, ciliegia, lampone a note speziate del legno. In bocca è complesso e caldo, ricco di struttura e tannini finissimi, armonico e di grande persistenza.

Maso Margon è uno splendido complesso cinquecentesco sede di rappresentanza del Gruppo Lunelli, tra i più rappresentativi produttori del Trentino. È qui che vengono prodotti buona parte dei vini fermi che affiancano la rinomata produzione spumantistica della famiglia Lunelli con il marchio Ferrari. I vini dell'azienda sono ottenuti da uve coltivate nei vigneti di proprietà alle pendici dei monti che cingono Trento. Qui, fra 350 e 600 metri di altitudine, il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, regala condizioni ideali allo sviluppo di un ricco arcobaleno di aromi e profumi. Ne derivano vini affascinanti, maturi e longevi, che esprimono tutta la forza e la vitalità di una terra vocata all'enologia.

La Vigna

Terreno	Tendenzialmente argilloso, mediamente fertile, che conferisce al vino una notevole struttura.
Esposizione	Nord - Est, 400 m s.l.m.
Allevamento	Pergola trentina
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 8 anni
Abbinamento	Secondi di terra
Vinificazione	Maturazione di almeno 12 mesi in carati di rovere.
Sensazioni	Colore rosso rubino scarico, dotato di ottima luminosità e di buona trasparenza. All'olfatto il vino è intenso, apre con sensazioni che riportano a delle affumicature che tendono a diminuire con l'ossigenazione nel bicchiere, alla marasca, al pepe rosa e al geranio. In bocca il buon tenore alcolico si fonde in una struttura snella ed elegante, caratterizzata da un'acidità bilanciata ed un tannino delicato. In chiusura di bocca ritornano sensazioni che riportano alla frutta rossa e alla cannella.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821