

# { maso élesi }

## *Pinot Nero Trentino Superiore Biologico*

### Vendemmia 2017

#### Pinot Nero Trentino Superiore Biologico

Un vigneto ad altissima vocazione per il Pinot Nero condotto in modo biologico.

### IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale:** l'annata viticola 2017 nel Nord Italia è stata caratterizzata dagli eventi atmosferici avversi: le gelate primaverili tra il 19 ed il 22 aprile, la siccità estiva e le grandinate verificatesi fin quasi alla vendemmia hanno fortemente intaccato la qualità e la quantità della produzione. Tali eventi non si sono, fortunatamente, verificati nell'Alto Garda Trentino, o almeno non con l'intensità di altre zone. Il lago di Garda è riuscito a contenere il freddo, permettendo ai vigneti di non subire alcun danno, la pioggia è caduta quando necessario, senza esagerazioni, ma anche senza carenze e la grandine è arrivata ma senza provocare danni. Quindi l'annata nel complesso è stata positiva, anticipata perché la ripresa vegetativa dei vigneti è avvenuta prima e il periodo estivo è stato molto caldo e con un decorso molto positivo anche durante la vendemmia che ha permesso di avere uve giustamente mature e sane alla raccolta. La vendemmia si è svolta l'8 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve

**Varietà di uva utilizzata:** Pinot Nero.

**Zona di provenienza:** un unico vigneto posto a Padaro ai piedi del monte

Baone e immerso, con il suo maso, in un bosco di lecci.

**Tipologia del terreno:** terreno poco profondo, di medio impasto, dotato di un buon contenuto in argilla e tendente al calcareo.

**Forma di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** 58 quintali di uva ad ettaro.

### IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata e gli acini interi in parte sono stati fatti cadere in un apposito serbatoio in acciaio ed in parte sono stati trasferiti in un serbatoio di acciaio ed in piccoli tini in legno di rovere per la fermentazione alcolica. Inizialmente è stata eseguita una macerazione pre-fermentativa a freddo per 3 giorni a 12°C. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura intorno ai 24°C, leggermente maggiore nei tini, con macerazione sulle bucce per una decina di giorni. In ottobre, al termine della fermentazione alcolica, il vino è stato posto in barrique e tonneau da 500 l in rovere francese (quasi metà nuovi) per l'affinamento. A inizio ottobre 2018, dopo un anno di affinamento, il



750 ml  
13,47 % vol

vino è stato assemblato ed imbottigliato il 18 gennaio 2019, producendo 3.840 bottiglie. Infine, l'affinamento in bottiglia è durato più di 12 mesi, prima della messa in vendita.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino scarico luminoso con leggera trasparenza. A seguito di una breve ossigenazione offre al naso una elegante complessità di sfumature odorose: note di frutta rossa fresca, che vanno dalla mora alla marasca, e note floreali di rosa, sono ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia, cacao amaro. C'è l'essenzialità e la purezza odorosa del vitigno di partenza. Al palato il vino mostra ancora una grande eleganza ed equilibrio fatto di tannini compatti, ma armonici, e una bella sensazione di freschezza e di sapidità che ne danno grande profondità. Resta in bocca il richiamo alle sensazioni odorose percepite in precedenza. Vino giovane, pronto, ma sicuramente da evoluzione.

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 13,47 %Vol.  
**Zuccheri residui:** 0,4 g/l.  
**Estratto Secco Totale:** 27,8 g/l.  
**Acidità totale:** 5,28 g/l.  
**pH:** 3,55.  
**Contiene solfiti.**

## ABBINAMENTI

Si abbina con antipasti di salumi saporiti e affumicati, con carne di agnello, filetto di maiale e selvaggina da piuma. Da provare con costolette di agnello alle erbe o terrina di coniglio alle erbe aromatiche.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16-18 °C, in bicchieri ampi e un'ora dopo la stappatura.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.  
Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

## CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

15 anni.

### Maso Élesi

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	borgognotta	6	cm 30,5 x 18 x 25,5

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,335	kg 8,505	88	kg 770	cm 154



0,75 l