



RISERVA MAZON

Pinot Nero

LUOGO DI ORIGINE

I francesi lo definirebbero il nostro "appellation village": grazie all'instancabile impegno di Paolo Foradori, Mazon è oggi considerata la zona più importante per il Pinot Nero in Italia. Situato sul versante più fresco della Bassa Atesina, l'altopiano si estende tra i 350 e i 460 metri di altitudine. L'esposizione a nord e i terreni argilloso-calcarei conferiscono ai vini di Mazon caratteristiche uniche. I Pinot Nero di questa zona si distinguono per la profondità, la concentrazione e la complessità – uno stile che si può ottenere solo qui.

VARIETÀ

Pinot Nero Alto Adige DOC Riserva

VINIFICAZIONE

100% Vendemmia manuale – 100% Diraspato
 Fermentazione in botti di cemento – "Remontage" (rimontaggio)
 Affinamento in botti di barrique – Botti di cemento – In bottiglia

TERRENO

Strati roccose della formazione di "Werfen", ricchi di minerali biostimolanti, con una superficie argillosa poco profonda.

FORMATO DISPONIBILE



ABBINAMENTO GASTRONOMICO

- | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> APERITIVO | <input type="checkbox"/> ANTIPASTI | <input type="checkbox"/> PRIMI | <input type="checkbox"/> PIATTI DI PESCE & CROSTACEI |
| <input type="checkbox"/> CARNE BIANCA | <input checked="" type="checkbox"/> CARNE ROSSA, AGNELLO, SELVAGGINA | <input checked="" type="checkbox"/> FORMAGGI | <input type="checkbox"/> CUCINA ASIATICA |

FRESCHEZZA



FRUTTO



CORPO



MINERALITÀ

