



## MASO MONTALTO TRENTINO PINOT NERO D.O.C.

Dieser sortenreine Pinot Nero ist ein Kind der Trauben, die - nach den Kriterien der Gruppe im Rahmen des Projektes für nachhaltigen Weinanbau - in den Bergen auf über 400 Metern Höhe, auf einem der Höfe im Besitz der Familie Lunelli, angebaut werden.



### REBSORTEN

Pinot Nero in verschiedenen Klon-Varianten.

### ANBAUGEBIET

Ursprünglich von einem der Bauernhöfe (im Trentin Masi genannt) im Besitz der Familie Lunelli. Dieser Hof liegt auf dem Hügel am Fuße des Monte Bondone mit Blick auf Trento.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Tendenziell lehmig und mittelfruchtbar, was dem Wein eine bemerkenswerte Struktur verleiht.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Einfache Trentiner Pergola, 4500 Rebstöcke je ha.

### PRODUKTIONSMENGE JE HA

52 hl Wein je ha.

### AUSBAU

Mindestens 12 Monate in kleinen Eichenholzfässern.

### REIFE

Minimum 15 Monate auf der Flasche.

### ERSTER ERZEUGTER JAHRGANG

1997

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### OPTISCHER EINDRUCK

Stahlendes Rubinrot, in Granat übergehend.

#### BOUQUET

Eine Explosion feiner Fruchtaromen wie Cassis, Brombeere, Amarenakirschen, Süßkirschen, Himbeeren, die sich perfekt in die würzigen Holznoten integrieren.

#### GESCHMACK

Rebsortentypisch, komplex und warm, reich an Struktur und festen Tanninen. Harmonisch und lang anhaltend, was in den fesselnden Gewürznoten und der Vielfalt der Fruchtnoten zum Ausdruck kommt.