



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.