

Maso Grener Pinot Nero IGT Vigneti Dolomiti

Der Maso Grener **Pinot Nero** IGT Vigneti delle Dolomiti tritt erstmals in der 2019 Weinlese auf und er resultiert aus der Weinherstellung den ersten Trauben, die die neue Weinberge in Vigna Bindesi produziert haben. Für die Anpflanzung haben wir 5 Klone von Pinot Nero benützt, die für die "rote" Weinherstellung besonders geeignet sind (CL777-CL943-CL828-CL459-CL165, alle auf So4- Pfropfung). Der „rote“ Boden von Vigna Bindesi sowohl verleiht dem Wein Finesse und Langlebigkeit, als auch macht er ein Wein, der man jung trinkt.

Die von Hand geernteten Trauben werden direkt in Holztanks gepresst, die oben offen sind, um Vollbeizen zu ermöglichen. Die Temperatur der Mazeration und Gärung wird durch den Fluss von kaltem Wasser gesteuert. Infolge einer Mazeration von 10 Tagen wird die Gärung in Stahltanks beendet, wo auch malolaktische Gärung und Raffination stattfindet, bis die Abfüllung.

Der Maso Grener **Pinot Nero** ist hell und attraktiv, mit einer rote Farbe, fast durchsichtig. Die Aromen sind süße und erinnern an Kirschen, Johannisbeeren und Gewürze. Der wohl riechende Geschmack erinnert an kleine Beeren und im Mund schätzt man sein leichtes Trinken.

WEINREBE

Pinot Nero

Älter der Weinreben: 10

HERSTELLUNGSZONE

Weinberge von Maso Grener (Ort Bindesi), auf einer Höhe von 400-450 m ü.M., nach Südwesten ausgerichtet.

BODEN

Boden von Siltit (Schlammstein von Werfen), durchlässiger, charakteristischer rötlich-brauner Farbe, der den sogenannten "Roten Landen" ihren Namen gibt.

VERBINDUNG

Pinot Nero Vigna Bindesi passt besonders gut zu weißem Fleisch, Geflügel, Wild (Fasan und Ente) und zu delikaten Käsesorten.

