

Maso Grener Pinot Nero IGT Vigneti Dolomiti

Il Maso Grener **Pinot Nero** IGT Vigneti delle Dolomiti debutta con la vendemmia 2019 e rappresenta il risultato della vinificazione delle prime uve prodotte dall'ampliamento della Vigna Bindesi. Per l'impianto abbiamo utilizzato 5 cloni di Pinot Nero particolarmente adatti per la vinificazione "in rosso" (CL777-CL943- CL828-CL459-CL165, tutti su portainnesto SO4). La terra "rossa" dei Bindesi dona al vino eleganza e longevità e allo stesso tempo lo rende un vino fruibile anche quando giovane.

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate direttamente in tini di legno, aperti nella parte superiore, per permettere le operazioni di follatura. La temperatura di macerazione e di fermentazione viene controllata attraverso lo scorrimento di acqua fredda. In seguito ad una breve macerazione di 10 giorni, la fermentazione viene completata in serbatoi di acciaio inox, dove avviene anche la fermentazione malolattica e l'affinamento fino al momento dell'imbottigliamento.

Il Maso Grener **Pinot Nero** è luminoso e attraente con un colore rosso diafano. I profumi sono dolci di ciliegie, ribes e spezie. Il gusto fragrante ricorda i piccoli frutti di bosco e in bocca si apprezza la sua facile beva.

VITIGNO

Pinot Nero

Età delle viti: Secondo anno di raccolta.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne di Maso Grener, in località Bindesi, collocate ad un'altitudine di 400-450 m s.l.m., con esposizione a sud-ovest.

SUOLO

Terreno di origine siltitica (siltiti del Werfen), ben drenato, di un caratteristico colore bruno-rossastro, che dà il nome alle cosiddette "Terre Rosse".

ABBINAMENTO

Il Maso Grener Pinot Nero si abbina particolarmente bene con carni bianche, pollame, cacciagione (fagiano e anatra), formaggi delicati.

