



MASO ÉLESI 2021

PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE · BIO



AWARDS



Ein Weinberg, der für den biologischen Anbau von Pinot Nero wie geschaffen ist.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Der Jahrgang 2021 war von wechselnden jahreszeitlichen Trends und eher extremen Situationen geprägt, aber im Großen und Ganzen war er von der Qualität her interessant. Aufgrund der kalten Witterung im April verzögerte sich der Austrieb und die Fruchtbarkeit der Knospen war eingeschränkt. Auch die Blüte verzögerte sich, erfolgte aber sehr schnell. In der Folgezeit wurde fast das gesamte Gebiet mehrmals von Hagelstürmen heimgesucht, aber angesichts der optimalen klimatischen Bedingungen und der von den Mitgliedern durchgeführten Auswahl- und Reinigungsarbeiten waren die Schäden glücklicherweise gering. Bei der Ernte präsentierten sich die Reben hervorragend und mit einer reduzierten Produktionsmenge: gesunde, gut gereifte Trauben mit einem optimalen Säuregleichgewicht, auch aufgrund der verzögerten Reifung.

Herkunftsgebiet Ein einziger Weinberg in Padaro, an den Hängen des Monte Baone, der mit seinem Hof in einem Wald aus Steineichen eingebettet ist.

Verwendete Rebsorte 100% Pinot Noir.

Bodenart Antike, flache, mittelschwere Böden mit hohem Tongehalt und Neigung zu Kalk: optimal für diese Sorte.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion Weniger als 40 Zentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Arbeiten wurden am 21. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl in kleinen Behältern durchgeführt.

Vinifikation Die Trauben wurden schnell in den Keller transportiert, wo sie sofort teilweise entrappt wurden und die ganzen Beeren in einen speziellen Edelstahltank für die alkoholische Gärung gegeben wurden. Zunächst wurde eine Kaltmazeration für einige Tage bei 13–15 °C durchgeführt. Die alkoholische Gärung fand bei einer Temperatur von etwa 24 °C statt, mit einer Maischegärung auf den Schalen und Stielen für mehr als drei Wochen.

Reifung Im Dezember, nach Abschluss der malolaktischen Gärung und nach einem ersten Abstich, wurde der Wein in Barriques und 500-Liter-Tonneaux aus



MASO ÉLESI 2021

PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE · BIO

französischer Eiche zur Reifung gelegt. Im Oktober 2022 wurde der Wein assembliert und am 19. Mai 2023 abgefüllt, wobei 3.360 Flaschen und 50 Magnum-Flaschen produziert wurden. Schließlich dauerte der Ausbau in der Flasche mindestens 18 Monate, bevor er zum Verkauf angeboten wurde.

SENSORIK

Farbe Der Wein hat eine leuchtend rubinrote Farbe mit leichter Transparenz.

Geruch Nach kurzer Sauerstoffzufuhr bietet er in der Nase elegante Komplexität von Noten von frischen roten Früchten und Brombeeren bis zu Sauerkirschen, blumige Noten von Rosen sind gut mit würzigeren Noten von Wacholder, Vanille und bitterem Kakao integriert. Es ist die Essenz und die duftende Reinheit der ursprünglichen Rebsorte.

Geschmack Am Gaumen zeigt der Wein eine große Eleganz und Ausgewogenheit mit kompakten, aber harmonischen Tanninen und einem schönen Gefühl von Frische und Würze, die ihm eine große Tiefe verleihen. Die zuvor wahrgenommenen Geruchsempfindungen bleiben im Mund. Ein junger, trinkfertiger Wein, der aber sicherlich noch Entwicklung braucht.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,40 % vol

Zucker 0,3 g/l

Gesamt trockenextrakt 27,0 g/l

Gesamtsäure 4,93 g/l

pH-Wert 3,55

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Vorspeisen aus herzhaftem und geräuchertem Aufschnitt.
- Lammkoteletts mit Kräutern oder Kaninchenterrine mit Kräutern.
- Schweinefilet und Wildgeflügel.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 16-18 °C in weiten Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

LAGERFÄHIGKEIT

10 Jahre.

PREISE

Um alle von Cantina di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche www.agririva.it/DE/preise.php oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,34 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

Art Burgunderflasche

Karton (0,75 l) 6 Flaschen • Gewicht 8,65 kg

Kartonmaße (0,75 l) Länge 32,5 cm • Höhe 17 cm • Breite 24,5 cm

Palettierung (0,75 l) 88 Kartons • Gewicht 780 kg • Höhe 145 cm