



# MASO ÉLESI 2021

## PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE · BIOLOGICO



PREMI



*Un vigneto ad altissima vocazione per il Pinot Nero condotto in modo biologico.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale** L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale alterno e con situazioni piuttosto estreme, ma nel complesso si è dimostrata interessante a livello qualitativo.

Germogliamento ritardato a causa del freddo di aprile con una limitata fertilità delle gemme. Anche la fioritura è stata ritardata, ma si è svolta molto rapidamente. Successivamente eventi grandinigeni hanno interessato a più riprese quasi tutta l'area, ma fortunatamente il danno è risultato essere leggero alla luce delle ottimali condizioni climatiche che sono seguite e del lavoro di selezione e pulizia eseguito dai Soci. Alla vendemmia le viti si sono presentate ottimamente e con ridotta carica produttiva: grappoli sani, ben maturi, con un ottimale equilibrio acido, dato anche dal ritardo di maturazione.

**Zona di provenienza** Un unico vigneto posto a Padaro ai piedi del monte Baone e immerso, con il suo maso, in un bosco di lecci.

**Varietà di uva utilizzata** 100% Pinot nero.

**Tipologia del terreno** Antico, poco profondo, di medio impasto, dotato di un buon contenuto in argilla e tendente al calcareo: l'ottimale per questa varietà.

**Forma di allevamento** Guyot.

**Produzione** Meno di 40 quintali di uva a ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Le operazioni si sono svolte con un'attenta selezione manuale il 21 settembre, in piccoli contenitori.

**Vinificazione** L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito parzialmente diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito serbatoio in acciaio per la fermentazione alcolica. Inizialmente è stata eseguita una macerazione prefermentativa a freddo per qualche giorno a 13-15 °C. La fermentazione alcolica è avvenuta a una temperatura intorno ai 24 °C con macerazione sulle bucce e raspi per più di tre settimane.

**Affinamento** In dicembre, al termine della fermentazione malolattica e dopo un primo travaso, il vino è stato posto in barrique e tonneau da 500 litri in rovere francese per l'affinamento.



# MASO ÉLESI 2021

## PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE · BIOLOGICO

A ottobre 2022, il vino è stato assemblato e imbottigliato il 19 maggio 2023, producendo 3.360 bottiglie e 50 magnum. Infine, l'affinamento in bottiglia è durato almeno 18 mesi prima della messa in vendita.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Il vino si presenta con un colore rosso rubino scarico luminoso con leggera trasparenza.

**Olfatto** A seguito di una breve ossigenazione offre al naso una elegante complessità di sfumature: note di frutta rossa fresca, che vanno dalla mora alla marasca, e note floreali di rosa, sono ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia, cacao amaro. C'è l'essenzialità e la purezza odorosa del vitigno di partenza.

**Gusto** Al palato il vino mostra ancora una grande eleganza ed equilibrio fatto di tannini compatti, ma armonici, e una bella sensazione di freschezza e di sapidità che ne danno grande profondità. Resta in bocca il richiamo alle sensazioni odorose percepite in precedenza. Vino giovane, pronto, ma sicuramente da evoluzione.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 13,40 % vol

**Zuccheri** 0,3 g/l

**Estratto secco totale** 27,0 g/l

**Acidità totale** 4,93 g/l

**pH** 3,55

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasti di salumi saporiti e affumicati.
- Costolette di agnello alle erbe o terrina di coniglio alle erbe aromatiche.
- Filetto di maiale e selvaggina da piuma.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16–18 °C in bicchieri ampi.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

10 anni.

### PREMI

Per vedere tutti i premi vinti da Cantina di Riva visita la pagina [www.agririva.it/premi.php](http://www.agririva.it/premi.php) o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

### PALETTIZZAZIONE

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

**Tipo bottiglia** Borgognotta

**Cartone** 6 bottiglie • Peso 8,65 kg

**Misure cartone** Larghezza 32,5 cm • Altezza 17 cm • Profondità 24,5 cm

**Palettizzazione** 88 cartoni • Peso 780 kg • Altezza 145 cm