



MASO ÉLESI 2022

PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE DOC · BIOLOGICO



PREMI



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

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguato alla mancanza di acqua. La vendemmia si è svolta con uve perfettamente sane e integre, con un contenuto acidico molto buono in rapporto all'annata, in funzione dell'aromaticità riscontrata nelle uve all'assaggio. Un'annata di grande aspettativa per i vini rossi.

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 55 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Le operazioni si sono svolte con un'attenta selezione manuale il 6 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 tra 10 e 15 °C. La fermentazione alcolica è avvenuta a una temperatura intorno ai 23 °C con macerazione sulle bucce e raspi per più di tre settimane.



MASO ÉLESI 2022

PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE DOC · BIOLOGICO

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. A ottobre 2023, il vino è stato assemblato e imbottigliato il 1° febbraio 2024, producendo 4.384 bottiglie, 69 magnum e qualche bottiglia di formato più grande. 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 13,50% vol.

Zuccheri 0,3 g/l

Estratto secco totale 25,4 g/l

Acidità totale 5,02 g/l

pH 3,34

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 o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l

8 012345 421077



1,5 l

8 025966 402714



3 l

8 025966 402721



5 l

8 025966 403186