

MASO ÉLESI 2023

PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE DOC · BIO



AWARDS



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

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Milder und wenig regnerischer Winter, aber der Vegetationsbeginn wurde durch einen kühleren als üblichen April verlangsamt. Die darauffolgende Zeit, geprägt von anhaltenden und reichlichen Regenfällen mit langen Benetzungszeiten der Pflanzen, stellte die Winzer vor Herausforderungen, die dank ihrer Kompetenz und Erfahrung die Reben vor Pilzbefall schützten. Die Saison setzte sich mit höheren Temperaturen fort. Die starken täglichen Temperaturschwankungen mit sehr kühlen Nächten, die die Véraison verlangsamen, ermöglichten es, die Säurekomponente der Trauben zu bewahren. Die Lese war etwas später und weniger produktiv als die vorherige und die gute Koordination zwischen Technikern und Winzergenossen erwies sich als grundlegend, um die bestmögliche Reife der roten Trauben entsprechend dem zu produzierenden Wein zu erreichen.

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 55 Zentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Arbeiten wurden am 18. 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 10-15 °C durchgeführt. Die alkoholische Gärung fand bei einer Temperatur von etwa 23 °C statt, mit einer Maischegärung auf den Schalen und Stielen von fast 10 Tagen.

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



MASO ÉLESI 2023

PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE DOC · BIO

Eiche zur Reifung gelegt. Im Oktober 2024 wurde der Wein assembliert und am 13. Februar 2025 abgefüllt, wobei 5.856 Flaschen, 100 Magnumflaschen und einige Flaschen in größerem Format entstanden. Abschließend erfolgt eine Flaschenreifung von mindestens 18 Monaten vor dem Verkauf.

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 13,50% vol

Zucker 0,6 g/l

Gesamt trockenextrakt 24,6 g/l

Gesamtsäure 5,00 g/l

pH-Wert 3,44

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.

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l



8 012345 421077

1,5 l



8 025966 402714

3 l



8 025966 402721

5 l



8 025966 403186