



MASO ÉLESI 2023

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 Inverno mite e poco piovoso, ma la ripresa vegetativa è stata rallentata da un aprile più fresco del consueto. Il periodo successivo, caratterizzato da piogge prolungate e copiose con lunghi tempi di bagnatura delle piante, ha sfidato i viticoltori, che grazie alla loro competenza ed esperienza hanno protetto le viti dagli attacchi fungini. La stagione è proseguita con temperature più alte. La forte escursione giornaliera, con notti molto fresche che hanno rallentato l'invaiaura, ha consentito di preservare la componente acidica delle uve. La vendemmia è stata leggermente più tardiva e meno produttiva rispetto alla precedente e si è rilevato fondamentale il buon coordinamento fra Tecnici e Soci viticoltori per consentire di cogliere le migliori maturazioni possibili delle uve rosse in funzione del vino da produrre.

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 18 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 quasi 10 giorni.

Affinamento In ottobre, 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 la



MASO ÉLESI 2023

PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE DOC · BIOLOGICO

maturazione. A ottobre 2024, il vino è stato assemblato e imbottigliato il 13 febbraio 2025, producendo 5.856 bottiglie, 100 magnum e qualche bottiglia di formato più grande. Infine, l'affinamento in bottiglia per 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 0,6 g/l

Estratto secco totale 24,6 g/l

Acidità totale 5,00 g/l

pH 3,44

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