



SantaMaria Maso Corno

Pinot Nero Trentino DOC Riserva

Denominazione: SantaMaria Maso Corno - Pinot Nero Trentino DOC Riserva

In Trentino, di fronte alle Piccole Dolomiti, si estende Tenuta Maso Corno. Splendidi vigneti guardano dall'alto la Valle dell'Adige, in un contesto con caratteristiche pedoclimatiche uniche ove nasce, eletto, il Pinot Nero SantaMaria Maso Corno.

Zona di produzione: Valbona di Ala - Trento - Italy

Vitigno: Pinot Nero 100%

Età dei vigneti: circa 30 anni

Composizione del terreno: dolomitico-calcareo a basso strato vegetale

Esposizione dei vigneti: nord-est, nord-ovest

Altitudine: 500m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Densità di impianto: 7.500 ceppi/ha

Resa: uva 60 q/ha - vino 60 - 65%

Vendemmia: a mano, in cassette

Vinificazione: macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per 10 - 12 giorni con frequenti follature, trasformazione malolattica in barrique

Affinamento: in barrique e tonneau di rovere francese per 12 - 14 mesi, permanenza in bottiglia 24 mesi

Sede Aziendale: Loc. Valbona - 38061 Ala (Tn)
Tel. 328 7442006 - Fax 0464 421130 - info@tenutamasocorno.it

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, il vino sprigiona aromi ampi rivelando un bouquet fine. La complessità eterea si fonde con sentori fruttati. Equilibrato, presenta un corpo ben definito sostenuto da una garbata ed avvolgente tannicità. La ricchezza alcolica e la maturazione morbida bilanciano una freschezza percettibile. Finezza ed eleganza accompagnano le note muscolari che la frazione polifenolica delle uve conferisce al vino in un insieme armonico di sensazioni cromatiche, olfattive e gustative. Servire alla temperatura di 18 - 20° C in calice ampio.

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Formati:



TENUTA
MASO CORNO
www.tenutamasocorno.it