



Vigna Bindesi Pinot Nero Trentino DOC

Der Boden von Vigna Bindesi in Pressano, der das Etschtal von oben beherrscht, ist "rot", uralt, von schlammiger Natur, Eigenschaften, die dem Wein Finesse und Langlebigkeit verleihen; wenn er gut im Keller aufbewahrt wird, kann sich der **Vigna Bindesi Pinot Nero** von Maso Grener im Laufe der Zeit am besten ausdrücken.

Die von Hand geernteten Trauben werden direkt in Holztanks gepresst, die oben offen sind, um Vollbeizen zu ermöglichen. Die Temperatur der Mazeration und Gärung wird durch den Fluss von kaltem Wasser gesteuert. Die Mazeration dauert 15 Tage. Danach erfolgt die Gärung in Eichenfässern, wo auch malolaktische Gärung und Raffination stattfindet. Die Abfüllung erfolgt etwa anderthalb Jahre nach der Ernte.

Der Aroma des **Vigna Bindesi Pinot Nero** von Maso Grener ist sortentypisch, leicht fruchtig - mit einem Hauch von roten Früchten und Sauerkirschen, mineralisch, etwas scharf. Der Wein riecht leicht nach Holz, ist gut wahrnehmbar und in das Gesamtaroma integriert. Sein Geschmack und Körper sind gut ausbalanciert und machen diesen Wein angenehm für den Gaumen.

WEINREBE

Pinot Nero

Älter der Weinreben: 30

HERSTELLUNGSZONE

Weinberge von Maso Grener (Ort *Bindesi*), auf einer Höhe von 400-450 m ü.M., nach Westen ausgerichtet.

BODEN

Boden von Siltit (Schlammstein von Werfen), durchlässiger, charakteristischer rötlich-brauner Farbe, der den sogenannten "Roten Landen" ihren Namen gibt.

VERBINDUNG

Pinot Nero Vigna Bindesi passt besonders gut zu weißem Fleisch, Geflügel, Wild (Fasan und Ente) und zu delikaten Käsesorten.

ALKOHOL

13.5% vol.



AZIENDA AGRICOLA MASO GRENER

Via Masi, 21 – 38015 Lavis (TN) – ITALY – TEL.+39 0461 871514 – info@masogrener.it – www.masogrener.it