

Maso Nero Blanc de Noir Riserva Trentodoc

Vitigno:

Pinot Nero su portainnesto Teleki otto (V.Berlandieri x V.Riparia)

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Vigneto:

Maso Nero c.c.Lavis p.f. 3007,3041 corpo tavolare più alto del Maso Nero altitudine 550 m., esposizione sud ovest, con una pendenza del territorio pari al 47 % su una superficie totale di mq.5600.

Epoca di vendemmia:

Vendemmiato il 10 settembre 2016 per mantenere integra l'acidità naturale e la sua carica polifenolica. L'uva raccolta intera, in cassette, arriva in cantina per essere delicatamente ammostata ad acino intero.

Ciclo di fermentazione:

Alla raccolta le uve seguono un attento processo di selezione e le uve intere vengono caricate direttamente in pressa orizzontale. Dopo un'attenta frazionatura del mosto si porta alla prima fermentazione in acciaio. Una breve sosta sui lieviti garantisce alla base spumante di affinare la parte polifenolica e prepararsi al tiraggio nella primavera successiva. Con le prime temperature favorevoli della stagione 2017 si crea la cuveè che affronterà la rifermentazione in bottiglia con l'aggiunta dei lieviti selezionati e zucchero di canna per garantire la classica effervescenza del metodo classico. Dopo una sosta di 48 mesi nelle cantine del Maso Nero, si passa alla delicata fase del remuage e quindi della sboccatura. La scelta stilistica ci ha portati ad un dosaggio di 3 grammi per litro ed è quindi da annoverare nella categoria extra brut.

Commento:

Dall'esperienza di oltre 40 anni di arte vignaiola nasce la volontà di creare una bollicina in purezza di Pinot Nero. Nel 2013 le prime prove di spumantizzazione del possibile Blanc de Noir fino ad arrivare all'obiettivo prefissato nella vendemmia 2016. Il progetto riparte dal vigneto con un'attenta conduzione agronomica a carattere biologico, una corretta valutazione del grado di maturazione che si identifica nella salubrità, nella potenza polifenolica, nel pH, nell'estratto nell'acidità. La cantina è poi passaggio fondamentale nel processo di frazionamento dei mosti e rese di pressatura in grado di ottenere una base spumante di carattere e di grande longevità. Il riposo successivo alla seconda fermentazione nelle cantine del Maso Nero completano il ciclo produttivo.

Dopo 48 mesi arriva il grande momento della degorgiatura e finalmente dei primi assaggi

Dati analitici 2016:

Alcol 12,5 %, acidità fissa 6,8 g/l, estratto 29 g/l, 3 g/l

Maso
Nero

TRENTODOC



Colore:

Colore giallo crema con finissime sfumature rosee

Profumo:

profumo intenso di mela Renetta, lievi sentori di more selvatiche impreziosite da una leggera quanto effimera tonalità di ginepro

Gusto:

al gusto sprigiona forza ed emozione, ricordando i sentori di more del profumo ed il tutto avvolto da una straordinaria armonia sorretta dalla immancabile verticalità

Accostamenti gastronomici:

ottimo su piatti delicati a base di pesce, sorregge e amplifica piatti con speziature decise

Temperatura di servizio:

6/8 °C