

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Pinot Nero Mason DOC Manincor



Manincors Mason-Pinot Nero.

En smuk fortolkning af den elegante drue.

Manincor drives nu og siden 1991 af Greve Michael Goëss-Enzenberg og hustruen Sophie, men selve ejendommens historie går langt tilbage, og de historiske bygninger fra 1608 er bygget af Hieronymus Manincor, hvis barnebarn giftede sig med en af Grevens forfædre, hvorved de to familiers skæbne for eftertiden var forbundne. Med Grevens overtagelse blev orienteringen lagt om, en ny underjordisk vinkælder blev bygget og hele ejendommens omfattende produktion blev omlagt til et fuldt biodynamisk og bæredygtigt landbrug. Ved hjælp af biomasse- og jordvarmeanlæg har man opnået en CO2 neutral energistatus, uden brug af gas eller olie. Foruden druer, dyrkes også frugt, kløver og der fremstilles honning, mv. Manincor producerer også sine egne egefade og træet hertil stammer fra ejendommens egeskove, og det opskårne træ lagres i minimum 3 år før det bliver anvendt til vinfade.

Manincors filosofi for vinproduktion er enkel: Intensiv markpleje, lave udbytter og minimal intervention i kælderen. Dertil et fokus på unikke naturlige dyrkningssteder, der favoriserer de enkelte varietaler. Vinene, der fremstilles af egne druer fra i alt ca. 50 ha vinmarker, er rene, præcise og udtryksfulde og med stor typicitet for både de røde og de hvide vines vedkommende.

Fra de bedste lokaliteter i Alto Adige fremstilles Italiens vel nok fineste vine på Pinot Nero, der især kendes fra Bourgogne som Pinot Noir. Det er en unik drue, som mange vinmagere har en hemmelig eller udtalt drøm om at lykkes med. Manincor har etableret sig blandt eliten her og Pinot Nero Mason har en næsten slikagtig frugtighed med stor varietaltypicitet. Den aromatiske profil har florale noter, kombineret med en overdådighed af røde skovbær. I munden er vinen delikat, yndefuld og med en forbløffende lethed parret med en stærk og sanseappellerende intensitet. Frugten har sødme og spændstighed og en dejlig smagsfylde, der bliver længe i mundhulen. Gastronomisk akkompagnerer den gerne mere raffinerede retter med stegt eller grillet kalve- og oksekød, eller også gerne efterårets vildtretter. Og så gør den sig formidabelt alene.

### LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, Mazzon, 4 ha, 400-450 moh.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Pinot Nero, håndhøstede

### UDBYTTE

Ca. 47 hl/ha.

### DYRKNINGSFORM

Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 15.000 flasker

### FRA MOST TIL VIN

14 dages maceration i åbne gæringskar, udelukkende ved brug af de naturlige gærceller på druerne. Vinen lagres 12 måneder på 10% nye barriques.

### OPLEVELSEN

Klar, dyb rubinrød. Varietaltrø næse med noter af roser og røde bær. Skøn tekstur mellem silke og fløjls og med spændstig, nuanceret frugt, der til fulde demonstrerer Pinot Neros sensuelle karakter.

### ASSOCIATIONER

- Rosenbløsterblade, ribs
- Jordbær, hindbær, kirsebær
- Lakrids, urter.

### SERVERING

- Lette pastaretter
- Risotto med svampe
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 13-17° C.

### POTENTIALE

Drikkes ung for sin friske, primærfrugtige karakter, men også 5 -10 år gammel.

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)

