

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



*Manincors top-Pinot Nero, Mason di Mason.*

*Kan snildt måle sig med de fine Pinot Noir fra Bourgogne.*

adriatvinimport.dk



## Pinot Nero Mason di Mason DOC Manincor

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. Dette er Manincors topvin på Pinot Nero, der er en selektion af druer fra de ældste og mest velpositionerede planter fra 4 ha brisefavoriserede vinmarker med Pinot Nero i Mazzon. Jorden er ler og sandholdig og fyldt med gnejs, granit, porfyr og eroderet dolomit. Vinen kan være reserveret i ungdommen, og kan her med fordel dekanteres, men åbner siden med en skøn og ekspressiv aromatisk profil af moden, nuanceret Pinot-frugt, der bringer mindelser om violer, røde skovbær og mineraler. Vinen vil med flaskelagring udfolde sin fulde nuancerigdom og vinde sin fulde generøsitet og sanseappel.

### LOKALITET

*Alto Adige, Sydtyrol, Mazzon, 400-450 moh.*

### TYPE

*Rødvin*

### DRUER

*100% Pinot Nero, håndhøstede*

### UDBYTTE

*Ca. 37 hl/ha.*

### DYRKNINGSFORM

*Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke*

### ÅRLIG PRODUKTION

*Ca. 3.500 flasker.*

### FRA MOST TIL VIN

*Druerne fra forskellige parceller vinificeres separat. 14 dages maceration i åbne gæringskar, udelukkende ved brug af de naturlige gærceller på druerne. Vinen lagres 12 måneder på 25% nye barriques. Kun de bedste fade udvælges til denne vin.*

### OPLEVElsen

*Klar, dyb rubinrød farve. Typisk Pinot-næse med noter af violer og roser og røde bær. Intens, spændstig frugt og dog med en forunderlig lethed og længde. En vin af slående sensualitet.*

### ASSOCIATIONER

- *Violer, roser, ribs*
- *Jordbær, hindbær, kirsebær*
- *Mineraler og urter.*

### SERVERING

- *Risotto med svampe*
- *Stegt og grillet rødt kød*
- *Efterårets vildtretter*

*Serveringstemperatur: 15-17° C.*

### POTENTIALER

*Måske bedst 4-10 år gammel.*

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