



MASO CANTANGHEL

Maso Cantanghel, Pinot Nero (Bio)

Maso Cantanghel

Maso Cantanghel is een bescheiden maar gerespecteerd familiebedrijf in Trentino, geleid door Lorenzo en zoon Federico Simoni. Sinds 2006 beheren zij ongeveer zes hectare wijngaarden op heuvels rond Civezzano op circa 460-500 meter hoogte. De klei-kalk- en porfierbodems, zuidelijke ligging en natuurlijke regime creëren een ideaal microklimaat. Met biologische wijnbouw, lage rendementen en aandacht voor terroirexpressie streven zij naar elegante, verfijnde wijnen die de lokale traditie eer aandoen.

Pinot Nero

Deze Pinot Nero is gemaakt van 100 % hand geplukte druiven uit de omliggende heuvels. Na vinificatie bij 28-35 °C duurt de fermentatie 20-25 dagen, gevolgd door 12 maanden rijping op gebruikte Franse barriques. De wijn oogt kristalhelder robijnrood en opent met aroma's van framboos, braambes en kers, met tonen van mint en specerijen. In de mond presenteert hij zich elegant, levendig en mineraal, met zachte tannine en een lange afdronk. Heerlijk te combineren met gegrild rood vlees, paddenstoelenrisotto, lamsgerecht of milde kazen.



Artikelnummer

991611

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Maso Cantanghel
Land	Italie
Regio	Trentino Alto Adige
Oorsprongsbenaming	DOC Trentino
Druivensoort(en)	Pinot Noir
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	5-10 Jaar
Gebruik	Lamsvlees, Gevogelte, Risotto