



MASO CANTANGHEL

Maso Cantanghel, Pinot Nero (Bio)

Maso Cantanghel

Maso Cantanghel est une entreprise familiale modeste mais respectée du Trentino, dirigée par Lorenzo et son fils Federico Simoni. Depuis 2006, ils exploitent environ six hectares de vignobles sur les collines autour de Civezzano, à quelque 460-500 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires et de porphyre, l'exposition sud et le régime naturel créent un microclimat idéal. Grâce à une viticulture biologique, des rendements faibles et une attention portée à l'expression du terroir, ils recherchent des vins élégants et raffinés qui font honneur à la tradition locale.

Pinot Nero

Ce Pinot Nero est élaboré à partir de 100 % de raisins cueillis à la main sur les collines environnantes. Après une vinification à 28-35 °C, la fermentation dure 20 à 25 jours, suivie de 12 mois d'élevage en barriques françaises usagées. Le vin présente une robe rubis cristalline et s'ouvre sur des arômes de framboise, de mûre et de cerise, avec des notes de menthe et d'épices. En bouche, il se montre élégant, vif et minéral, avec des tanins souples et une longue finale. Délicieux avec de la viande rouge grillée, un risotto aux champignons, un plat d'agneau ou des fromages doux.



Référence

991611



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Maso Cantanghel
Pays	Italië
Région	Trentin-Haut-Adige
Appellation	DOC Trentino
Cépage(s)	pinot noir
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Agneau, Volaille, Risotto