



## SantaMaria Maso Corno

Pinot Nero Trentino DOC Riserva

*Denominazione:* SantaMaria Maso Corno - Pinot Nero Trentino DOC Riserva

In Trentino, di fronte alle Piccole Dolomiti, si estende Tenuta Maso Corno. Splendidi vigneti guardano dall'alto la Valle dell'Adige, in un contesto con caratteristiche pedoclimatiche uniche ove nasce, eletto, il Pinot Nero SantaMaria Maso Corno.

*Zona di produzione:* Valbona di Ala - Trento - Italy

*Vitigno:* Pinot Nero 100%

*Età dei vigneti:* circa 30 anni

*Composizione del terreno:* dolomitico-calcareo a basso strato vegetale

*Esposizione dei vigneti:* nord-est, nord-ovest

*Altitudine:* 500m s.l.m.

*Forma di allevamento:* guyot

*Densità di impianto:* 7.500 ceppi/ha

*Resa:* uva 60 q/ha - vino 60 - 65%

*Vendemmia:* a mano, in cassette

*Vinificazione:* macerazione a freddo, fermentazione in acciaio per 10 - 12 giorni con frequenti follature, trasformazione malolattica in barrique

*Affinamento:* in barrique e tonneau di rovere francese per 20 - 22 mesi, permanenza in bottiglia 24 mesi

*Sede Aziendale:* Loc. Valbona - 38061 Ala (Tn)

Tel. 328 7442006 - Fax 0464 421130 - info@tenutamasocorno.it

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, il vino sprigiona aromi ampi rivelando un bouquet fine. La complessità eterea si fonde con sentori fruttati. Equilibrato, presenta un corpo ben definito sostenuto da una garbata ed avvolgente tannicità. La ricchezza alcolica e la maturazione morbida bilanciano una freschezza percettibile. Finezza ed eleganza accompagnano le note muscolari che la frazione polifenolica delle uve conferisce al vino in un insieme armonico di sensazioni cromatiche, olfattive e gustative. Servire alla temperatura di 18°- 20° C in calice ampio.

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Formati:



TENUTA  
**MASO CORNO**  
www.tenutamasocorno.it



## SantaMaria Maso Corno

Pinot Noir Trentino DOC Riserva

*Appellation:* SantaMaria Maso Corno Pinot Nero Trentino DOC Riserva

In Trentino, facing the Little Dolomites, rise the elegant vineyards of Tenuta Maso Corno, overlooking the Adige valley from the heights of the Lessini mountains. This setting, featuring unique soil and climate characteristics, nurtures the grapes that compose the Pinot Noir SantaMaria Maso Corno.

*Production area:* Valbona di Ala - Trento - Italy

*Varietal composition:* Pinot Noir 100%

*Age of the vines:* approximately 30 years

*Soil composition:* dolomitic-calcareous with a thin herbaceous layer

*Exposure:* north-east, north-west

*Altitude:* 500m above sea level

*Growing system:* guyot

*Planting density:* 7.500 plants/ha

*Grape yield:* 60 q/ha

*Harvest:* handpicked, in crates

*Vinification:* cold maceration, fermentation in steel tanks for 10 - 12 days with frequent pressing, malolactic conversion in barriques

*Ageing:* 20-22 months in French oak barrique and tonneau, 24 months in bottles

### ORGANOLEPTIC FEATURES

SantaMaria Maso Corno presents a ruby red colour and releases ample aromas, revealing a refined and richly spiced bouquet. Its ethereal complexity blends with fruity overtones.

The wine presents a well defined body with a balanced weight on the palate and is sustained by a subtle and embracing tannin impression. Its alcoholic richness and mild ripening balance a perceptible freshness.

Refinement and elegance accompany the strong notes conferred to the wine by the polyphenolic grape fractions to obtain a harmonious set of aromatic, visual and tasting sensations.

Serve at 18°- 20° C in a wide and large glass.

Alcohol: 13% vol.

Formats:

