# 2006 Maso Montalto

**Pinot Nero Trentino DOC**

| | |
|---|---|
| **Typ** | Rotweine |
| **Herkunft** | Italien, Trentino |
| **Produzent** | Lunelli |
| **Qualitätsstufe** | DOC |
| **Ausschanktemperatur** | 18'C |
| **Trinkreif** | ca. 10 Jahre |
| **Traubensorten** | Pinot Nero |
| **Awards** | Gambero Rosso Gläser: 2 |
| **Grösse** | 75 cl |
| **Artikelnummer** | 35150168 |

**Bemerkungen**

Das Maso Montalto erstreckt sich über nur drei Hektaren. Dieser Zipfel Land liegt südwestlich von Trento auf dem Hügel, der sich an die Hänge des Monte Bondone anschmiegt. Nur wenige tausend Rebstöcke werden hier als einfache Trentiner Pergel angebaut und stellen eine einzigartige Episode in der Weinbaugeschichte des Trentino dar. Dieser noble Weinberg, dessen (Maso) Gutshof um 1200 n.Chr. erbaut wurde, ist Eigentum der Familie Lunelli und seit geraumer Zeit das experimentelle Forschungszentrum für die Genotypen des Pinot Nero vom Landwirtschaftlichen Institut in San Michele all'Adige. Grundlagen der Experimente sind die Rebstöcke, die von den Mutterpflanzen des Hügelgebiets in Mazzon di Egna stammen, der ursprünglichen Wiege des Pinot Nero in der Region. Die Familie Lunelli hat sich aufgrund dessen dazu entschieden, sich der Verwirklichung eines bedeutenden Rotweins zu widmen. Die Möglichkeit, eine einzigartige Auswahl an Klonen in einem Terrain von unvergleichbarer Originalität anwenden zu dürfen sowie ihre langjährige Kompetenz haben zur Entstehung dieses verführerisch duftenden Weines von seltener Eleganz entscheidend beigetragen. Die für den Maso Montalto verwendete Traubensorte ist Pinot Nero aus verschiedenen Klonauslesen. Die Bodenbeschaffenheit ist eher tonhaltigen Charakters und mittelmässig fruchtbar. Dennoch, oder

gerade deswegen, wird dem Wein eine beachtliche Struktur verliehen. Die bloss 1,8kg schweren Fruchtstände der Rebstöcke, kultiviert als einfache Trentiner Pergel, bescheren rund 52 hl/ha Wein. Die konsequent manuelle Beerenlese erfolgt Ende September. Nach der Fermentation reift der junge Wein mindestens ein Jahr in Eichenfässern und wird vor dem Verkauf mindestens noch weitere 15 Monate auf der Flasche belassen. Das Bukett des Maso Montalto ist folglich ausgesprochen intensiv, jedoch elegant und auserlesen, typisch für den stilvollen, äusserst schwer zu kelternden Pinot Nero. Der Wein ist eine Explosion von kräftigen, fein fruchtigen Düften nach schwarzen Johannis-, Brom- und Himbeeren, Weichseln und Kirschen, die umfassend mit der würzigen Note des Holzes perfekt harmonieren. Am Gaumen könnte er den Beweis seiner sortentypischen Eigenschaften nicht besser antreten: Komplex und wohltuend warm, hervorragend strukturiert und unaufdringlich, schliesst er erinnerungswürdig wie kaum einer seiner Art. Ein Genusswein, der durch seine würzige und vielfältig fruchtige Note besticht.

**Passt zu**
Geflügel, Käse, Leichten Speisen