

## IL PINOT NERO?: MAZZOLINO

Quando pronunciamo il nome Mazzolino il nostro primo pensiero va subito al Pinot Nero, un assioma, ovvero, l'associazione, tra il nome di una località con un vitigno che è incredibilmente sensibile alle malattie, sopporta poco i trattamenti, ed è difficile stabilire il vero momento della vendemmia. Ci vogliono perciò produttori con determinate qualità per coltivare il Pinot Nero e farne un vino eccellente e di alta qualità, perché il Pinot Nero o lo Ami o lo Odi; domarlo è difficile, ma si può. Come? Come fanno alla Tenuta Mazzolino. Il Pinot Nero è un vitigno che va curato come un bambino, stargli dietro accuratamente, fargli fare quel che vuole controllandolo, stare attenti a come si comporta orientandolo di volta in volta, affinché non si faccia male. E', inoltre, necessario trovargli un letto (luogo) dove il terreno è adatto per lui (sabbioso, calcareo, ghiaioso), piantumato possibilmente in alta (350m slm) o altissima collina (700m slm); dargli un letto ben erbato anche tra un filare e l'altro; avere molta compagnia (6.000 - 8.000 piante per ettaro); un ambiente fresco e ventilato e con buone escursioni termiche; tenerlo sempre curato per ottenere giuste rese e non ingrassare (non produrre uva in eccesso e nemmeno basse rese). Ecco, questa è la filosofia di Mazzolino, questa è la pratica della loro gente di vigna e di cantina. Abbiamo tracciato una sorta di "profilo umano" del pinot nero e delle persone che lavorano presso la Tenuta Mazzolino, forse esagerando, ma vi garantiamo che così è. Chi non ha attenzione verso questo vitigno, il frutto sarà mediocre e spesso, anche pessimo. Chi lo ama come se stesso, godrà del frutto della ragione e dell'amore, ovvero, un grande Pinot Nero, come quello di Mazzolino. La linea del Pinot Nero di Mazzolino si distingue con il NOIR, il classico, la meraviglia delle meraviglie; poi con il ROSA il vino base per lo Spumantizzazione del pinot rosa; il CRUAS, un rosa naturale DOCG per lo Spumante Metodo Classico simbolo dell'Oltrepò; il TERRAZZE il vino dal carattere giovanile non troppo impegnativo, adatto per l'utente es freschezza. NOIR: i vigneti del Noir della Tenuta Mazzolino, sono collocati nel comune di Corvino San Quirico, sono impiantati su terreni di natura argillosa - calcarea con giacitura collinare esposti a Nord, Nord-Ovest. Sono stati messi a dimora negli anni ottanta utilizzando cloni di Pinot Nero importati dalla Borgogna. La densità è di circa 6000 ceppi per ettaro, la forma di allevamento è a Guyot semplice e in parte a cordone speronato basso.

L'uva, raccolta interamente a mano e in cassette, a giusta maturazione, viene ulteriormente selezionata con grande attenzione sul tavolo di cernita e, solo i grappoli perfettamente integri e sani vengono utilizzati.

Il processo di vinificazione, della durata di circa tre settimane, è condotto in vasche in acciaio inossidabile dalla forma cubica (ottimo rapporto tra la superficie del mosto e le bucce del cappello che si forma). La macerazione prefermentativa a freddo (5 giorni a 8°C), il rigoroso controllo della temperatura, le operazioni di follatura meccanica quotidiana, la fermentazione alcolica condotta da lieviti selezionati di origine borgognana, è a garanzia dell'ottenimento di un grande prodotto.

Colore rosso rubino abbastanza carico, sviluppa profumi giovanili di lampone e marasca che mutano con i sentori di bosco con il passare del tempo. Il tannino del pinot nero non è mai invasivo, anzi, è morbido in quanto di densità contenuta geneticamente. Questo particolare esalta le sensazioni floreali e fruttate del Pinot Nero, il suo equilibrio biochimico, la persistenza dei sapori e la piacevolezza del bere. In bocca non è mai aggressivo, è setoso, avvolgente, con quella scia di lampone e marasca quasi matura da non far staccare le labbra dal bicchiere. ROSE: Ottenuto da uve Pinot Nero al 100% vinificate in rosa è la prima varietà tesa a salvaguardare al massimo la freschezza e la sapidità che lo contraddistingue. Le uve sono vendemmiate interamente a mano e in piccole cassette a giusto grado di maturazione.

Dopo il tiraggio il vino imbottigliato è lasciato a riposare in cantina per un minimo di 18 mesi sui lieviti. Ha colore rosa salmone scarico, brillante e cristallino; il profumo intenso e di buona complessità dal perlage fine, elegante e persistente. Il bouquet ampio e caratteristico con sentori di rosa, frutta esotica e pasticceria. In bocca si presenta inizialmente con una buona freschezza a cui segue una piacevole morbidezza e delicatezza che dona al prodotto un grande equilibrio. CRUAS: "Cruas", tecnicamente, è una parola nata dall'unione tra "cru" (selezione) e "ros" (interposizione di una "a" che fa da congiunzione). È il nuovo prodotto simbolo dell'Oltrepò Pavese, un DOCG da uve Pinot nero, ottenuto attraverso il Metodo Classico, riscoprendo - Cru - antico nome del vitigno/vino per eccellenza prodotto in Oltrepò Pavese, a cavallo del 1700.

Il disciplinare di produzione prevede una serie di parametri per ottenerlo: minimo 85% di uve Pinot nero con la specifica di vitigno nella DOCG, con l'affinamento sui lieviti almeno di 24 come per il millesimato.

Grado alcolico: 13,50 % vol. Acidità totale: 7 g/l - Pinot Nero 100% , Forma di allevamento: Spalliera tradizionale con potatura Guyot semplice. Raccolta delle uve: Manuale. Resa uva/Ha.: q.li 90/110; densità 6000 ceppi/Ha. Vinificazione:

L'uva viene diraspata e pigiata delicatamente. Il mosto ottenuto macera a freddo per alcune ore con la propria buccia, in modo da ottenere il colore rosa naturale. Segue svinatura e fermentazione a temperatura controllata. Permane sui lieviti 30 mesi, e segue sboccatura. Colore rosa medio carico con riflessi brillanti con perlage microscopico e persistente.

Profumo: Intenso, elegante con netto ricordo di lampone e fragola, sapore: Secco, fragrante, delicatamente acidulo, tipico del pinot rosa. Abbinamenti: Vino a tutto pasto sia con carni bianche che con pesce. Ottimo come aperitivo. TERRAZZE: Prodotto con uve Pinot Nero 100% di proprietà le uve sono raccolte interamente a mano e in piccole cassette al raggiungimento del giusto grado di maturazione.

La fermentazione è condotta a temperatura controllata, durante la quale, vengono effettuate follature meccaniche per ottimizzare l'estrazione delle sostanze coloranti.

Alla fine del processo, il vino effettua la fermentazione malolattica in acciaio, a cui segue la stabilizzazione a freddo prima della messa in bottiglia. Si affina ulteriormente per 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso fruttato persistente con sentori di viola, mora e ciliegia ben matura.

In bocca è pieno, morbido, armonico, leggermente speziato con un gradevole sentore di frutti rossi, maturi.

È un vino da gustare giovane a una temperatura di 16-18 gradi, ma è adatto anche ad un invecchiamento fino a 3-4

anni.

Si accompagna bene ai salumi in genere, ai primi piatti leggeri, arrostiti di carni bianche, pollame, formaggi sia a pasta molle che dura. Come avrete capito, siamo un po' di parte, ovvero, ci innamoriamo delle aziende, delle loro persone e dei loro prodotti quando la qualità che troviamo nella bottiglia e nel bicchiere non è un fatto occasionale, ma costante.

Interpretiamo questo con un'attenzione verso il cliente e l'ambiente; per questo li segnaliamo. per maggiori info: Tenuta Mazzolino

Via Mazzolino, 26

27050 Corvino San Quirico (Pv)

Telefono: 0383.876122

Fax: 0383.896480 - Web: [www.tenuta-mazzolino.com/](http://www.tenuta-mazzolino.com/)

e-mail: [info@tenuta-mazzolino.com](mailto:info@tenuta-mazzolino.com)