



MAZÈR

VALTELLINA SUPERIORE

DOCG

NEBBIOLO



Mazèr è una parola del dialetto locale che significa "distinto" ed esprime molto bene il carattere del vino. Mazèr è un Valtellina Superiore frutto di un attento studio del territorio e del "savoir faire", tipico di un Azienda che produce vino in Valtellina dal 1897. Le partite di uva vengono selezionate dalle diverse zone della Valle per ottenere un vino dal grande equilibrio. Una piccola parte del nebbiolo al momento della vendemmia viene fatta appassire per alcuni giorni: l'uva si concentra ed il vino ottenuto viene aggiunto in un secondo tempo al resto della massa e conferisce al profumo finale del Mazèr una nota di frutta nera arricchendo con tannini avvolgenti le sensazioni gustative

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti della zona Valtellina Superiore DOCG.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 300-500 metri s.l.m. con esposizione a sud-est, sud e sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Archetto Valtellinese e Guyot.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale a ottobre. Una parte dell'uva viene messa a riposo in fruttajo per qualche giorno prima della pigiatura.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. A seconda della qualità e della provenienza dell'uva si effettuano macerazioni post fermentazioni lunghe, talvolta spinte oltre il mese, oppure vinificazioni più brevi con temperature basse che permettono di far procedere la fermentazione con estrema lentezza.

AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese e di Slavonia di medie e grandi capacità.

NOTE ORGANOLETTICHE

L'assemblaggio finale dei diversi vini ottenuti è un gioco di equilibrio tra biodiversità originata dalla Roccia Madre dei diversi vigneti, dall'altitudine e dalla pendenza dei terrazzamenti: la piccola percentuale di uva appassita consente di ottenere un Valtellina Superiore ricco di tannini avvolgenti ed un carattere aromatico puro e fresco tipico del nebbiolo delle Alpi.

Colore granato brillante con riflessi rubino; profumo fruttato intenso di mora e mirtillo; liquirizia di legno e note speziate che ricordano alloro e ginepro; sapore secco, sapido, con tannini eleganti e vellutati.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

8 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum