2022 Filari di Mazzon Pinot Nero Alto Adige DOC

Carlotto | Südtirol

Der Filari di Mazzon Pinot Nero von Carlotto ist ein eleganter Spätburgunder, der auf den Hügeln von Mazon am Fuße des Naturparks Trudner Horn wächst. Die Lage mit Nord-Süd-Ausrichtung und der tonreiche Boden sorgen für einen runden, würzigen Wein mit angenehmem Tannin und fruchtigen Noten von Himbeere und Cassis. Die Reben stehen auf 300 bis 450 Metern Höhe und werden im Guyotschnitt und Pergola erzogen. Die Trauben werden Mitte September geerntet. Die Vinifizierung des Pinot Nero Filari di Mazzon dauert rund zehn Tage, während der der Trester zweimal täglich untergetaucht wird. Der Wein reift zur Hälfte in Barriques und großen Holzfässern, in denen auch die malolaktische Gärung stattfindet. Nach zwölf Monaten wird der Wein zusammengelegt, reift noch sechs Monate und ist dann bereit für den Verkauf. Carlotto produziert jährlich rund 30.000 Flaschen dieses fruchtig-würzigen Pinots.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Himbeere, Unterholz, unreife Johannisbeere
Geschmack	mittlere Säure, würziges Tannin, elegante Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

südtiroler Speck, Speck, Eierteigpasta mit Pilzen

Produzent

Seit drei Generationen lebt die Familie Carlotto die Kunst des Weinbaus mit Herzblut und Hingabe. Begonnen hat alles im Jahr 1940, als Umberto Carlotto als Halbpächter auf dem Gut Schloßhof bei der Ruine Caldif in Mazon seine Liebe zum Wein entdeckte. Über 50 Jahre hinweg bewirtschaftete er gemeinsam mit seinem Bruder und später mit seinem Sohn Ferruccio die Weinberge – eine Familientradition, die bis heute lebendig ist.

Im Jahr 2000 wagten Ferruccio und seine Tochter Michela den Schritt in die Selbstständigkeit. Mit viel Sorgfalt und Respekt vor bewährten Methoden verarbeiten sie die Trauben ihrer eigenen Reben – im Einklang mit der Natur und den überlieferten Weinbautraditionen. Ziel ist es, die einzigartigen Charakteristika der Rebsorten und des Terroirs im Wein zum Ausdruck zu bringen.

Auf 6 Hektar bewirtschafteter Weinberge entstehen drei exquisite Sorten: Lagrein (25%), Blauburgunder (70%) und Vernatsch (5%). Jeder Wein spiegelt die Leidenschaft, das Know-how und die Verbundenheit zur Natur wider – perfekt für Genießer, die das Besondere schätzen.

Gründungsjahr	2000
Anzahl der Mitarbeiter	2
Rebfläche	6 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Nero, Lagrein, Vernatsch

Ferruccio Carlotto | Clauserweg 19 | 39040 Auer (BZ)