



Pinot Nero Riserva

Il re dei rossi, il bianco tra i rossi

La sua freschezza e l'aroma di frutti di bosco come lamponi e fragole fanno pensare più ad un vino bianco che ad un vino rosso. Il Pinot Nero che si presenta con un colore rosso rubino intenso, è il nostro vino più importante ed esprime tutta la nostra esperienza, energia e passione. L'interazione dei tannini del vino rosso, la morbidezza alcolica ed il fine sapore legnoso conferiscono al nostro Pinot Nero la sua complessità ed armonia.

Vigneti e terreni

Il nostro Pinot Nero cresce a Mazzon a 400 m di altitudine. Il terriccio argilloso, il sole pomeridiano ed il vento proveniente dal lago di Garda garantiscono condizioni ideali in vigna. Mazzon si distingue anche perché qui il Pinot Nero si coltiva da ormai più di cento anni.

Vinificazione e affinamento

Le uve selezionate vengono fermentate in una grande botte di legno dove il mosto rimane per due settimane in contatto con le bucce. Il capello di vinaccioli viene spinto regolarmente e manualmente verso il basso in modo da estrarre al meglio il colore e gli aromi. Dopo la fermentazione malolattica il Pinot Nero riposa per un anno in botti di rovere da 500 litri e in seguito per 8-10 mesi nella grande botte di rovere e, una volta imbottigliato, rimane per un anno fermo nella nostra cantina prima di essere venduto.

Abbinamento

Piatti classici da accompagnarsi al nostro Pinot Nero sono selvaggina, carne alla griglia e formaggi aromatici. Noi apprezziamo il nostro vino anche accompagnato con arrosto di maiale o vitello e con pesce affumicato o alla griglia.



Gewürztraminer

Aromatico e opulento

Il Gewürztraminer è sicuramente un vino di grande carattere. Il suo sapore identico all'uva matura lo contraddistingue dagli altri vitigni. Il suo colore giallo dorato, il profumo di rose, lavanda e vaniglia, il gusto di mela, mela cotogna e pera, la sua corposità e la morbidezza alcolica lo caratterizzano.

Vigneti e terreni

Le viti crescono a Mazzon sopra il comune di Egna ad una quota di 400 m sul livello del mare dove l'Ora del Garda contribuisce ad una condizione ideale. Questo clima fresco ed il terreno argilloso conferiscono al Gewürztraminer la sua buona mineralità.

Vinificazione ed affinamento

Le uve diraspate dopo un breve contatto con le bucce vengono pigiate delicatamente. Un terzo dell'uva viene fermentato in botti di rovere da 500 litri con successiva fermentazione malolattica, ed il rimanente fermenta a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio dove rimane per sei mesi sui lieviti.

Abbinamento

Il classico abbinamento sono granchi ed aragoste, pâté di fegato d'oca e formaggi stagionati. A noi piace anche con carne bianca alla brace, pesto o piatti con erbe fresche. Provate il Gewürztraminer con piatti asiatici o pesce affumicato.

Brunnenhof Mazzon



Lagrein

Vigne vecchie

Il Lagrein è un vitigno autoctono di grande carattere dal colore denso rosso rubino scuro con profumi di un fresco sottobosco e ribes nero. Al palato si presenta con una vellutata pienezza e acidità morbida.

Vigneti e terreni

Le nostre viti su pergola hanno circa 80 anni e crescono su un cono di detriti risalente all'epoca glaciale nei pressi del rio Trodena a Villa di Egna ad una altitudine di 250 m sul livello del mare.

Vinificazione ed affinamento

L'uva diraspata viene fermentata in grandi botti di rovere da 25 hl dove rimane in contatto con le bucce per due settimane, seguita dalla fermentazione malolattica e per un anno il vino matura in botti di rovere da 5 hl e 7 hl.

Abbinamento

Il Lagrein si abbina perfettamente ai piatti di carne, formaggi stagionati e salumi.

Brunnenhof Mazzon



Eva

Manzoni Bianco

Manzoni Bianco è un vitigno a bacca bianca nato negli anni trenta dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Il suo profumo ricorda mela fresca, fruttato Pinot Bianco, ma anche pesca bianca. Al palato risulta finemente fruttato con una nota minerale ed una freschezza che lascia un ricordo di agrumi. Abbiamo dedicato questo vino a nostra figlia Eva.

Vigneti e terreni

Il Manzoni Bianco cresce ad un'altitudine di 250 m sul livello del mare nelle vicinanze del rio Trodena su un cono di detriti dell'epoca glaciale con esposizione sudovest e questo lo rende particolarmente fresco e fruttato.

Vinificazione e affinamento

Il Manzoni Bianco viene raccolto verso metà settembre. Le uve vengono diraspate e dopo breve contatto con la buccia vengono pigiate delicatamente. Fermentato in serbatoi di acciaio rimane fino a pasqua sui lieviti.

Abbinamento

Si adatta bene come aperitivo, servito fresco d'estate, con pesce o con antipasti come risotto o pasta.