Nasce la nuova etichetta di Moser: Blauen Blanc de Noirs 2015

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Febbraio 2023

Prodotto dai migliori vigneti Pinot Nero di Maso Warth, sulle colline di Trento, il ***Blauen Blanc de Noirs 2015*** *di* **Moser** è un Trentodoc Extra Brut affinato per 72 mesi sui lieviti in bottiglia. Ultimo nato in azienda, è già stato premiato da alcune delle più importanti guide vini italiane.

"*Questo vino racconta la nostra passione vignaiola.* – spiega **Matteo Moser**, enologo e agronomo della cantina – Le Uve Pinot Nero provengono da un unico vigneto, il Dòs dei Cedri, *da vigne degli anni '80 allevate a pergola trentina. È un terreno particolarmente vocato, situato sulle colline di Trento a 350m sul livello del mare, costituito da pietra Dolomia, la quale conferisce al vino grande freschezza e sapidità. In cantina vinifichiamo il Pinot Nero in acciaio prima di farlo riposare in bottiglia per un lungo periodo di affinamento. Questo ci permette di valorizzare le*

caratteristiche del territorio e mantenere inalterate le proprietà organolettiche tipiche del vitigno. Il Blauen è nato sotto una buona stella; ci sta già dando molte soddisfazioni.”

“*Questo Trentodoc Blanc de Noirs 2015 è un vino a cui teniamo molto. È frutto della nostra esperienza di oltre trent’anni nella spumantistica e di una meticolosa ed instancabile dedizione, sia in vigna che nei lunghi anni di affinamento in cantina. Abbiamo cercato un nome evocativo che richiamasse istintivamente agli acini di “Blauburgunder” (termine tedesco per Pinot Nero). Il contrasto tra i toni blu scuri violacei dell’uva e il giallo paglierino con riflessi bronzei del vino ci ha dato l’ispirazione per la costruzione della nostra etichetta, che simboleggia la luce nel buio, la stella nella notte, il Blanc De Noirs.*” spiega **Carlo Moser**, alla guida dell’azienda accanto a Matteo.

Le uve Pinot Nero del Dòs dei Cedri, selezionate con cura e vendemmiate a mano, vengono spremute intere con pressatura soffice e selezione del mosto fiore. Il mosto viene vinificato senza fermentazione malolattica in vasche d’acciaio Inox fino al momento del tiraggio, per poi proseguire l’affinamento in bottiglia su lieviti selezionati per un periodo di 72 mesi. Il vino riposa un ulteriore anno in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Il Blauen è un Trentodoc dal perlage fine, con un colore giallo paglierino intenso. Al naso è fruttato, con note fumé e sfumature di nocciola tostata, dai richiami di note evolutive; mentre al palato si presenta secco e persistente.