

# Mattj: il Pinot Grigio di Roeno che unisce arte e autenticità

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Dicembre 2024



*Mattj, il nuovo Pinot Grigio macerato in anfora di Roeno, esprime autenticità e creatività. Prodotto da uve selezionate, si distingue per un bouquet aromatico complesso e una tonalità rosa ramato. Dedicato alla nipote del produttore, il vino invita a un viaggio emozionale, combinando freschezza, struttura e versatilità gastronomica.*

Roeno presenta **Mattj**, un **pinot grigio macerato in anfore di terracotta** che racconta l'autenticità e l'essenza della creatività. Senza filtraggi né chiarifiche, frutto di anni di sperimentazione, il nuovo vino della realtà vitivinicola della Terra dei Forti veronese si distingue per il suo carattere unico e per l'etichetta che richiama la ricchezza della vita e delle

emozioni con colori vivaci e segni grafici decisi.

“*Mattj* è un vino per chi sa apprezzare la bellezza in tutte le sue forme – dichiara **Cristina Fugatti**, titolare di Roeno –, per chi vede nell’arte e nei ricordi un tesoro prezioso. Ogni suo sorso invita chi lo beve a fermarsi e a immergersi in un viaggio nel tempo, a ritrovare la gioia pura di un’infanzia spensierata, quando tutto sembrava possibile. Abbiamo voluto dedicare questo vino a mia nipote Martina, che con il suo entusiasmo e la sua dinamicità rappresenta il futuro della nostra azienda”.

*Mattj* nasce da uve pinot grigio selezionate provenienti dal vigneto di **Rivoli Veronese**. Dopo la raccolta manuale seguita da una diraspatura delicata e da una pigiatura parziale, avviene la **lunga macerazione sulle bucce in anfora**, che dona al vino una tonalità più intensa rispetto ai rosati tradizionali. *Mattj* si presenta infatti nel calice con un elegante **colore rosa ramato** arricchito da riflessi dorati o ambrati.

Grazie alle diverse **follature** eseguite all’inizio del processo di vinificazione, il bouquet aromatico è complesso e coinvolgente: note di frutti rossi freschi come fragola, melagrana e lampone si uniscono a sentori di pesca a polpa bianca e albicocca. Si avvertono anche **profumi floreali** di rosa e fiori d’arancio, accompagnate da ricordi erbacei e speziati, come il pepe rosa e una leggera sfumatura di tabacco e tè nero. Al palato, *Mattj* si presenta fresco e strutturato, con una **leggera trama tannica** data dalla macerazione, che gli conferisce corpo e una piacevole complessità. Le note fruttate di ciliegia, lampone e pesca si combinano con tocchi agrumati di pompelmo rosa, mentre l’acidità vivace e persistente accompagna il sorso verso un finale lungo ed elegante, con un ritorno delle note fruttate e speziate.

Estremamente **versatile** a tavola, si accompagna perfettamente a carni e pesci dal sapore deciso, come il tonno. È ideale anche

con primi piatti a base di pesce e zuppe ricche di legumi. Infine, si sposa magnificamente con salumi stagionati.

---

## Punti chiave

- Mattj è un Pinot Grigio macerato in anfora, senza filtraggi, che esprime autenticità e creatività.
- Bouquet aromatico complesso con note di frutti rossi, pesca, fiori e spezie.
- Versatile a tavola, si abbina a carni, pesci decisi e primi piatti di pesce.