

AZIENDE VISITATE

Oltrepò Pavese – l'eleganza del Pinot nero di Tenuta Mazzolino

By [Paolo Valente](#)Posted on 7 luglio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.2K** volte.

Mazzolino, dal latino Mansiolinum, luogo di incontro. Il caso ha voluto che proprio questo luogo sia stato il borgo che il dottor Enrico Braggiotti, negli anni '80 del secolo scorso, ha acquistato per poter riunire nei momenti di riposo la sua famiglia al completo dei 4 figli e dei 12 nipoti.

Da quel momento **Tenuta Mazzolino** diviene il luogo privilegiato di aggregazione ma anche di coltivazione delle terre e della passione per il vino. È la figlia Sandra che realizza il sogno

del padre e trasforma l'azienda che allora produceva un vino modesto in una delle più importanti realtà vinicole oltrepadane.

Forse l'origine francese da parte di madre, forse un'intuizione, ma sta di fatto che Tenuta Mazzolino è stata la prima a credere alle qualità del Pinot Nero vinificato in rosso in Oltrepò.



Il Pinot Nero, coltivato in 12 ettari, è diventato l'emblema dell'azienda guidata oggi dalla figlia di Sandra, Francesca Seralvo che è supportata dall'enologo Stefano Malchiodi e del consulente francese Kyriakos Kynigopoulos.

La scelta agronomica è rispettosa dell'ambiente; piuttosto che combattere le malattie si cerca di creare le condizioni per evitare che nei suoli si diffondano gli agenti patogeni. Anche le essenze piantate tra i filari sono essenziali per una buona gestione del vigneto; il favino riesce a fissare l'azoto nel terreno, la facelia con le sue radici profonde, una volta seccata, lascia penetrare aria all'interno dei suoli e poi ancora la veccia e l'erbamedica che creano biomassa e combattono la peronospora; il manto erboso fitto infatti limita il diffondersi di questo fungo.



I 20 ettari totali di vigneto che, oltre al Pinot nero, comprendono 6 ettari impiantati negli anni 90 a Chardonnay e il restante a Croatina e Moscato d'Asti sono suddivisi in 39 parcelle differenti, selezionate per vitigno, suoli ed esposizioni.

Tenuta Mazzolino produce una ristretta gamma di vini. Solo 8 referenze. La produzione è concentrata sul Pinot Nero e sullo Chardonnay. Tre vini per ognuno dei due nobili vitigni.

LA DEGUSTAZIONE

VINI A BASE CHARDONNAY

Metodo Classico VSQ

Vinificazione in acciaio e riposo sui lieviti per 33 mesi.

Bolla fine e ricca. Al naso si sprigionano eleganti sentori floreali accompagnati dalle caratteristiche note varietali. Il sorso è pieno con ritorni morbidi di frutta matura. Buona la persistenza e l'equilibrio tra una delicata acidità e la cremosità della bollicina.



Provincia di Pavia IGT Camarà 2018

Assemblaggio di uve provenienti da più vigneti, vinificazione in acciaio con parziale breve macerazione pellicolare.

Un vino esuberante come l'estate con un naso piacevolmente ricco di frutta dolce, di agrumi e con accenni minerali. Quasi aromatico, espressivo. La sapidità quasi salata contraddistingue la bocca che riflette grande lunghezza e godibilità

Oltrepò Pavese DOC Blanc 2017

Selezione di uve da tre vigne con esposizione est impiantate con cloni borgognoni. Vinificazione in "piece" borgognotte con successivo batonnage per 10 mesi.

Finezza e qualità contraddistinguono il naso che richiama i sentori tipici del vitigno nelle sue migliori espressioni; note fruttate, agrume e erbe officinali. Freschezza e sapidità guidano la beva. Il sorso è pieno, persistente, senza nessuna deviazione riconducibile all'utilizzo di legno piccolo.

VINI A BASE PINOT NOIR

Oltrepò Pavese DOCG Pinot Nero Spumante Rosé Cruasé

Breve macerazione e vinificazione in acciaio, 60 mesi di sosta in bottiglia dopo il tiraggio. Il colore rosa tenue che accenna al ramato accompagna il lungo perlage. L'olfatto mostra al tempo stesso note di frutta rosse e accenni maggiormente evoluti che riportano al miele e alla cipria. L'impatto in bocca è deciso con una buona sapidità; freschezza equilibrata, lunga persistenza con finale piacevolmente amaricante.



Provincia di Pavia IGT Terrazze 2018

Vinificazione in acciaio per questo assemblaggio di uve da più vigneti.

Naso giovane a fruttato in evidenza sulle note del rosso e della piacevolezza. La bocca risulta ben equilibrata e spazia tra le note dolci della frutta alla struttura piacevole e succosa. Una giusta componente tannica completa il vino.

Oltrepò Pavese DOC Noir 2015

Macerazione a freddo e lunga fermentazione, maturazione in “Piece” borgognotte per 12 mesi.

Colore brillante rubino con sfumature granato. Il naso è intenso e complesso. La frutta rossa matura si unisce ai classici sentori varietali completati da una delicata e piacevole vena boisé. In bocca è ricco e complesso, sapidità, freschezza e tannicità ancora in evidenza lasciano trasparire il grande potenziale evolutivo. Ottimi il corpo e la persistenza che lascia trasparire piacevoli note gessose.

RELATED ITEMS: [TENUTA MAZZOLINO](#), [OLTREPO PAVESE](#), [CHARDONNAY](#), [PINOT NERO](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/oltrepo-pavese-leleganza-del-pinot-nero-di-tenuta-mazzolino/>