"Filari di Mazzon" è un Pinot nero coltivato sulla collina di Mazzon, paese posto a sinistra della valle dell'Adige, ai piedi del Parco Naturale "Monte Corno" e culla, di questo vitigno così delicato. La natura argillosa e calcarea del terreno, sono un'ottima premessa per la produzione di un Pinot nero sapido, rotondo, finemente tannico e fruttato con note di lampone e cassis. Caratteristiche tipiche del Pinot nero di Mazzon sono: al naso frutto dolce, in bocca sapidità e tannino fitto.

Denominazione	Alto Adige DOC
Varietà	Pinot nero coltivato a Mazzon
Forma di allevamento	guyot e pergola 7800-9200 ceppi/ha
Nomi storici delle vigne e anno di impianto	Kreuzl :2010, Paggen: 2000, Loch: 2014; Oberes Langfeld: 2000; Unteres Langfeld: 2015 ; Auf dem Bichl: 2019; Keilackerl: 2013
Superficie	4 ettari
Terreno	Calcareo di origine fluvio-glaciale, ricco di scheletro con un contenuto di argilla medio del 15%
Altitudine	300/450 m s.l.d.m.
Vinificazione e affinamento	Il processo di fermentazione e macerazione si svolgono per un periodo di dieci giorni circa, durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. La fermentazione malolattica viene svolta in tini di rovere. Successivamente il vino matura e si affina per dodici mesi in botti grandi e barriques. Segue a questo periodo l'assemblaggio in botti grandi di legno e acciaio per due/tre mesi prima dell'imbottigliamento. Il vino resta a maturare per sei mesi in cantina prima di essere commercializzato.
Prima annata Imbottigliata	2001
Bottiglie prodotte	30.000