

Mezzacorona / Trydent

Mezzacorona została założona w 1904 r. jako stowarzyszenie mające na celu ujednoczenie upraw winorośli w północnych regionach obecnych Włoch. Siedziba firmy znajduje się w regionie Trentino (Trydent) u stóp Dolomitów. Obecnie w skład stowarzyszenia wchodzi ok. 1500 plantatorów a tereny winnic obejmują 2 600 ha. Winnice ciągną się od Jeziora Garda do podnóża wysokich Dolomitów. Specyfika mikroklimatu ponad stuletnie doświadczenie w produkcji wina, sadzenie i hodowla szczepów w strefach najlepiej dostosowanych do potrzeb poszczególnych odmian, pozwalają na produkcję win eleganckich i zrównoważonych oddających najlepsze aromaty i smaki wydobyte z terroir. Pinot Grigio i Chardonnay to dominujące szczepy w Dolomitach a Mezzacorona to największy włoski producent tych szczepów. Są dobrze znane i rozpoznawalne ze swych charakterystycznych aromatów – kwiatów i dojrzałych owoców egzotycznych. Z czerwonych szczepów najczęściej uprawia się Merlot i Cabernet Sauvignon. Winnica wyposażona jest w najnowocześniejszy sprzęt do produkcji wina. Dużą wagę przywiązuje się do ekologii w procesie produkcji wina od początku do efektu końcowego. Nad tworzeniem wina czuwa zespół doświadczonych enologów. Charakterystyczny sposób uprawy winorośli metodą pergoli jest znakiem rozpoznawczym winnicy. Wina z Mezzacorona są bardzo wysoko oceniane na międzynarodowych konkursach i w branżowych pismach winiarskich. Słyną z wysokiej jakości produktu w stosunku do ceny. W 2009 r. magazyn winiarski Wine Enthusiast ogłosił Mezzacorone Europejską Winnicą Roku.

Mundus Vini Spring 2019 ogłosił winnicę Najlepszą Włoską Winnicą Roku 2019.

*Mezzacorona Terre del Noce
Merlot Vigneti delle Dolomiti
IGT*



KRAJ	Włochy
REGION	Trydent
SZCZEP	Merlot
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
PRODUCENT	Mezzacorona / Trydent
POJEMNOŚĆ	750ml

Aromat:

Kolor czerwony. Aromaty czerwonych owoców pestkowych z nutą migdałów

Smak:

Bardzo przyjemne i łatwe wino z posmakiem śliwki, wiśni i czereśni oraz odrobiną gorzkiej czekolady .

Potrawy:

Znakomicie komponuje się z potrawami z czerwonego mięsa, z sosami pomidorowymi, odpowiednie do serów i wędlin, pasztetów, do pizzy, paelli, makaronów.

Nagrody:

Wine Spectator 85 pkt.