MEZZACORONA

MEZZACORONA

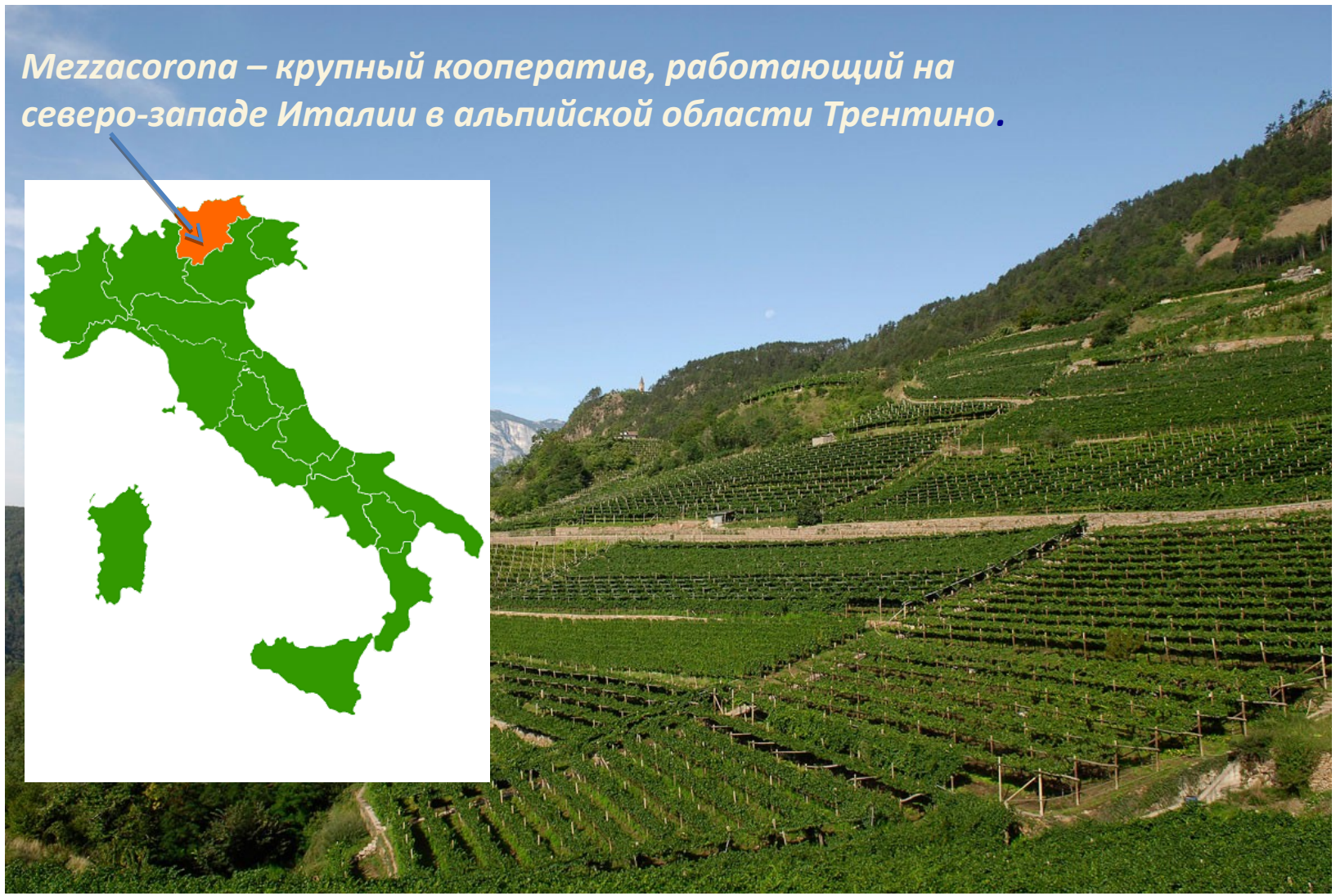
marex

MEZZACORONA

MEZZACORONA

marex

Mezzacorona – крупный кооператив, работающий на северо-западе Италии в альпийской области Трентино.



MEZZACORONA

MEZZACORONA

marex

- ✓ **Группа Mezzacorona** – винодельческая кантина (кооператив), основанная в 1904 году.
- ✓ На сегодняшний день группа владеет 3 500 гектарами виноградников. Кантина является 3-й винодельческой компанией по денежному обороту в Италии и входит в Топ -15 по объёмам производства в бутылках (48 млн.).
- ✓ Об уровне мирового внимания к группе Mezzacorona говорит титул «Винодельня года», присуждённый в 2009 году агентством Wine Enthusiast.

Rotari – королевское игристое севера Италии

- ✓ В группу компаний Mezzacorona входит винодельческое хозяйство **Rotari** - известный производитель игристых вин **TRENTODOC**.
- ✓ Одной из особенностей миллезимных игристых вин Rotari является указание года сбора урожая и дегоржажа, что довольно редко встречается у других производителей игристых вин. Эти даты дают понятие о реал ıдержки на оса,

Объём производства в 4 млн. бутылок в год, а также современное оснащение делает Rotari одним из крупнейших производителей игристых вин, сделанных классическим методом в Италии!

MEZZACORONA
marex
ROTARI
2013
ROTARI
Rosé
TRENTODOC

MEZZACORONA

marex

Винодельня Rotari

MEZZACORONA

Rotari – королевское игристое севера Италии

marex

ROTARI
SPUMANTE METODO CLASSICO

MEZZACORONA

MEZZACORONA

marex

ТРЕНТИНО

- ✓ Трентино является частью винодельческого региона Трентино – Альто-Адидже.
- ✓ Это край – самая масштабная территория горного виноделия в Италии.
- ✓ Высота свыше 600 метров над уровнем моря и микроклимат озера Гарда создают уникальные условия для возделывания винограда, что придает винам Трентино свежесть, элегантность и минеральность.

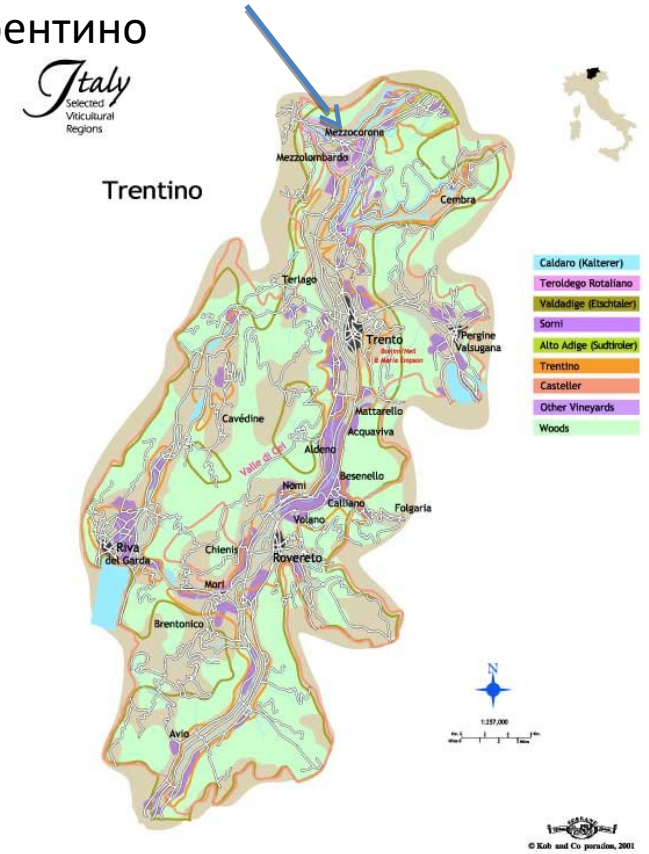
MEZZACORONA

marex

ТРЕНТИНО

- ✓ Площадь виноградников Трентино мала – порядка **10 000 гектаров**, примерно половина лоз выращивается в красивейших терруарах долины реки Адидже.
- ✓ Основной специализацией региона является производство белых сортовых вин (70%) из Пино Гриджо, Шардоне, Совиньон Блана, Пино Бьянко, Мюллер-Тургау, Гевюрцтраминера и Нозиолы.
- ✓ Из красных сортов в Трентино распространение получили: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Неро, а также автохтонные сорта Марцемино, Терольдего и Лагрейн.

Группа **Mezzacorona** владеет **3 500 гектаров виноградников** в Трентино



MEZZACORONA

marex

ТРЕНТИНО

- ✓ Свыше 90% виноградников Трентино производят вина категории DOC (наименования, контролируемые по происхождению) – один из самых высоких показателей в Италии!

- ✓ Главным DOC региона является региональный **Trentino** DOC (6 589 га). Под этим DOC можно выпускать палитру тихих сортовых вин (белых, красных, розовых, ликерных, Superiore, Vino Santo и др.)

В Трентино находится престижный итальянский DOC для производства игристых вин классическим методом – **TRENTODOC** (~ 80= млн. бут.).

MEZZACORONA

TRENTODOC

marex

Ключевые характеристики TRENTODOC:

- ✓ 4 разрешённых сорта: Шардоне, Пино Бьянко, Пино Неро, Менье
- ✓ урожайность – не более 15 т/га
- ✓ виноград может быть только из Trentino
- ✓ только классический метод
- ✓ выдержка в бутылке на осадке не менее 15 мес.
  Для вин миллезимных - 24 мес., для вин Riserva – 36 мес.

Образованное от слияния двух слов: **Trento** (столица региона) и регуляции **DOC**, в современной интерпретации Trento DOC стало именем собственным для игристых вин из Трентино.
На данный момент в TRENTODOC работает 49 виноделен с общим объёмом производства более 8 млн. бут.

MEZZACORONA

marex

Сорта винограда

- ✓ Основной сорт Трентино **– Шардоне** (более 30% виноградников). Этот сорт является ключевым для производства игристых вин Trento DOC.

- ✓ Сегодня на виноградниках провинции также культивируются многие известные международные сорта винограда: **Мерло, Каберне Совиньон, Пино Гриджио, Пино Бьянко, Пино Неро** и др. Важное значение имеет и традиционный для виноградников Германии гибридный сорт **Мюллер-Тургау.** Именно в Трентино рождаются одни из самых интересных в мире вин из этого сорта.

- ✓ Из «местных знаменитостей» - автохтонных сортов Трентино, особое значение имеют красные лозы **Марцемино** и **Терольдего**.

MEZZACORONA

marex

Шардонне (Chardonnay)

- ✓ Самый известный белый технический сорт винограда, номер 1 по площади посадок в мире.
- ✓ Родина сорта – Бургундия.

- ✓ Хотя многие вина из этого сорта имеют высокую ароматическую сложность, это обычно связано с терруаром и методами виноделия.
  Так, ЯМБ дает винам чуть сливочные ароматы. Брожение и/или выдержка в дубовых бочках способствует появлению в вине нот ванили, дыма и нюансов сладких специй, таких как гвоздика и корица. Выдержка «Сюр Ли» дает винам мягкие бисквитные ароматы.

- ✓ К сортовым ароматам самого Шардоне можно отнести: яблоко, дыню, масло, лесной орех, ананас.

MEZZACORONA

marex

Пино Гриджио (Pinot Grigio)

- ✓ Пино Гриджио – один из главных белых сортов в Трентино – Альто-Адидже.
- ✓ Здесь на альпийских виноградниках Пино Гриджио дает насыщенные, экстрактивные вина с цветочным ароматом.
  В зависимости от зоны выращивания они могут быть тонкими и свежими, мощными и минеральными, яркими и фруктовыми.
- ✓ Пино Гриджио из Трентино можно отнести к лучшим образцам вин, сделанных из этого сорта в мире. Их отличительные черты: свежесть, насыщенность аромата, глубина и высокая минеральность.

MEZZACORONA

marex

Гевюрцтраминер (Gewürztraminer)

- ✓ Считается, что родиной Гевюрцтраминера (в дословном переводе с немецкого – «Пряного Траминера») является Южный Тироль – область соседняя с Трентино, а точнее деревня Трамин.
- ✓ Из этого винограда в Трентино-Альто-Адидже производят яркие достаточно тельные белые вина отличающиеся ароматами лепестков роз, гвоздики, специй и тропических фруктов.
- ✓ Такие вина требуют яркой гастрономии: они гармонируют, с острыми сырами, с азиатскими блюдами или кухней фьюжн.

MEZZACORONA

marex

Мюллер-Тургау (Müller Thurgau)

- ✓ Сорт Мюллер-Тургау вывел в немецком институте Гайзенхайма профессор Герман Мюллер из швейцарского кантона Тургау. Он скрестил сорта Рислинг Рейнский и Мадлен Рояль (раньше долгое время считали, что это был Сильванер).
- ✓ **Müller-Thurgau –** сорт раннего созревания, высокопродуктивный и всегда гарантирует хороший урожай.
- ✓ **Из Müller-Thurgau** получаются простые, лёгкие, ароматные вина с мускатным оттенком. Кислота проявляется скорее мягко, у вин северного происхождения – более выраженно.
- ✓ Альпийские Мюллер-Тургау являются одними из лучших в мире.

MEZZACORONA

marex

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)

- ✓ Каберне Совиньон - самый высаживаемый сорт красного винограда в мире.
- ✓ Каберне Совиньон дает мощные и экстрактивные вина темно-гранатового цвета с сафьяновыми и пасленовыми тонами и высоким содержанием фенольных веществ.
- ✓ Очень высокое содержание танинов делает вкус вина Каберне настолько мощным, что виноделы нередко смешивают его с более легкими сортами (прежде всего с Мерло).

MEZZACORONA

marex

Мерло (Merlot)

- ✓Второй по распространённости в мире красный сорт винограда, уроженец Бордо. Сегодня Мерло выращивается повсеместно.
- ✓В молодом вине Мерло преобладают ароматы ягод (ежевики, черешни, малины), фиалки и дикой сливы или сливового варенья.
- ✓С возрастом появляются ароматы инжира, шоколада, оттенки пряностей (чёрного перца), а ещё позднее – кожи и трюфеля.
- ✓Мерло не требует столь же длительной выдержки как Каберне Совиньон. Мерло быстрее достигает зрелости, поэтому открывать его можно молодым, и он уже будет округлым и «питким».

Пино Нуар /Пино Неро (Pinot Noir)

- ✓ Сорт - «уроженец» Бургундии.
- ✓ Пино Нуар - сорт чрезвычайно капризный. В жарком климате дает вина «вареные» и бесхарактерные. Зато в идеальных для себе холодных терруарах Пино Нуар получается более чем великолепным: с легкими танинами и телом, утонченные, манящие с фантастической палитрой ароматов .

- ✓ Молодые Пино Нуары – фруктовые, с нюансами малины, клубники, фиалки. С выдержкой вина приобретают анималистические ноты, запах вареной свеклы, тона кожи и свежей дичи.

MEZZACORONA

marex

Лагрейн (Lagrein)

- ✓ Автохтонный красный сорт Южного Тироля (Альто-Адидже), области соседствующей с Трентино.
- ✓ Ларейн дает вина с сильным характером, хорошим телом, насыщенным цветом и танинами, которые со временем смягчаются выдержкой в барриках.
- ✓ В букете Лагрейн раскрывается ароматами лесных ягод, вишен и фиалок.
- ✓ Кроме красных вин из Лагрейна делают также розовые вина, которые сейчас набирают популярность.

MEZZACORONA

marex

Марцемино (Marzemino)

- ✓ Один из старейших сортов севера Италии.
- ✓ В бокале его можно узнать по ароматам лесных ягод, цветов фиалки, за которыми постепенно пробиваются красные ягоды (вишня) и специи (шафран, гвоздика, нотки кофе).
- ✓ Из Марцемино получают среднетелые вина с мощной кислотностью, тонкой минеральностью и деликатными танинами. Их рекомендуют подавать к ветчине и пикантным колбаскам, а также к ризотто, пасте с грибами и мясу на гриле.

MEZZACORONA

marex

Терольдего (Teroldego)

- ✓ По легенде название сорта происходит от Tiroler Gold («Золото Тироля»).
- ✓ Вина из Терольдего имеют глубокий, насыщенный цвет. В аромате доминируют красные фрукты, специи, ноты подлеска и сырая кожа. Вкус – сухой, кислотность - высокая, тело - среднее, танины округлые и шелковистые. Вина из Терольдего хороши к блюдам из птицы, кролика и тушеной говядины, подходят к твердым выдержанным сырам.
- ✓ Самые известные вина из Терольдего рождаются в Трентино под DOC Teroldego Rotaliano.

MEZZACORONA

MEZZACORONA

marex

5 преимуществ:

- ✓ 1. Mezzacorona - **крупнейший в мире** производитель вин из сорта Пино Гриджо.
- ✓ 2. Выдающееся **соотношение цена/качество**. Вина от Mezzacorona демонстрируют лучшую цену по сравнению с конкурентами из Trentino DOC, присутствующих в России.
- ✓ 3. **Широкий спектр** производимых вин в различных ценовых диапазонах. Mezzacorona умеет производить достойные продукты для всех каналов дистрибуции.
- ✓ **Качество, упаковка, цена**: расстановка в Италии до 100% сетевого ритейла и высокая представленность в сегменте HoReCa.
- ✓ 5. Наличие **высоких рейтингов** у поместных вин компании, что существенно поднимает престиж и супермаркетные позиции.

MEZZACORONA

MEZZACORONA

АССОРТИМЕНТ

ROTARI
SPUMANTE METODO CLASSICO
MEZZACORONA
marex
ROTARI
Brut
TRENTODOC
2013
ROTARI
Rosé
TRENTODOC
2013

ROTARI
SPUMANTE METODO CLASSICO
MEZZACORONA

marex

Игристые вина Rotari Trento DOC

Линейка вин Rotari объединяет игристые вина, сделанные на одноименной винодельне классическим методом в рамках TRENTODOC. Винодельня Rotari входит в состав Группы Mezzacorona и по праву может считаться бриллиантом в короне игристых вин Севера Италии.

ROTARI
SPUMANTE METODO CLASSICO
MEZZACORONA

Rotari Riserva Brut Trento DOC

13249 - объем 0,75 л

13254 – подарочная упаковка

13285 - объем 1,5 л

Белое игристое вино Brut

Сортовой состав: Шардоне

Содержание сахара: 8,5 г/л

Особенности винификации: выдерживается 36 мес**.** на осадке.

Органолептика: в элегантном аромате чувствуются нотки миндаля, груши, лимона и бриошь. Лёгкая, сбалансированная горчинка во вкусе и освежающая кислотность в сочетании с выраженной структурой завершаются длительным послевкусием.

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: отличный аперитив, также может сопровождать всю трапезу. Белое мясо, тальятелле с белыми грибами.

Важные награды и рейтинги:

ROTARI Brut 13 - Gold - Champagne & Sparkling Wine World Championship - 2018

ROTARI Brut Riserva 12 - Bronze - Asia Sparkling Masters - 2017

ROTARI Brut 13 - Silver - Berliner Wein Trophy - 2017

Rotari Rosé Brut Trento DOC

13248 – объем 0,75 л

13252 – подарочная упаковка

Розовое игристое вино

Сортовой состав: Пино Неро - 75% , Шардоне - 25%

Содержание сахара: 8,5 г/л

Особенности винификации: выдерживается не мене 24 мес. на осадке.

Органолептика: аромат утончённый - брусника, засахаренная клубника, вишня, розовый грейпфрут и немного пряностей. Во вкусе округлое, сбалансированное, с длительным послевкусием.

Температура подачи: 6-8°C.

Гастрономия: прекрасный аперитив, также подойдет к рыбным закускам и блюдам из белого мяса с ягодным соусом и к паэлье.

Важные награды и рейтинги:

ROTARI Brut Rosé 13 - Gold /3 - Champagne & Sparkling Wine World Championship - 2018

ROTARI Brut Rosé 13 - Gold /2 - Champagne & Sparkling Wine World Championship - 2018

ROTARI Brut Rosé 13 - Gold - American Fine Wine Competition & Gala - The Rosé Competition - 2018

ROTARI
SPUMANTE METODO CLASSICO

MEZZACORONA

marex

Rotari Flavio Brut Riserva Trento DOC

13250 **-** объем 0,75 л

13250 - подарочная упаковка

Белое игристое вино

Сортовой состав: 100% Шардоне

Содержание сахара: 9 г/л

Особенности винификации: криомацерация (+6 С), затем 60% сусла ферментируется в ёмкостях из нержавеющей стали и 40% ферментируется во французских барриках 2-3 пассажа.
После первой ферментации тихое вино выдерживается на осадке 5 мес.

Затем происходит вторичная ферментация в бутылке с выдержкой на осадке **60 мес.**

Органолептика: элегантные цитрусовые ноты, абрикос и груша дополняются тонами бриоши. Во вкусе полнотелое, с оттенками земляного ореха, мёда, лёгкими тонами ванили.

Температура подачи: 6-8°С

Гастрономия: Замечательно подходит в качестве аперитива, а также к лёгким рыбным закускам и блюдам из белого мяса.

*Вино названо в честь короля Лангобардов Ротари, по прозвищу «**Флавий**».*

Демонстрацией выдающегося качества и международного признания этого вина является оценка известного гида по винам Италии Gambero Rosso.

На протяжении многих лет это вино получает высшую оценку – 3 бокала!

ROTARI
SPUMANTE METODO CLASSICO
MEZZACORONA

marex

Rotari Flavio Brut
Riserva Trento DOC

Важные награды и рейтинги:

ROTARI Flavio 10 - 90 pts - Wine Enthusiast - 2018
ROTARI Flavio 06 - Silver - China Wine & Spirits Awards - 2018
ROTARI Flavio 09 - 3 bicchieri - Gambero Rosso - 2018
ROTARI Flavio 08 - 3 bicchieri - Gambero Rosso – 2017
ROTARI Flavio 07 - Gold - Mundus Vini – 2016
ROTARI Flavio 07 - Silver - Berliner Wein Trophy - 2016
ROTARI Flavio 08 - Tre Bicchieri - Gambero Rosso - 2017
ROTARI Flavio 06 - 88 pts - Tasted 100% Blind - 2015
ROTARI Flavio 07 - Tre Bicchieri - Gambero Rosso - Vini d'Italia - 2015
ROTARI Flavio 06 - 91 pts - Wine Enthusiast - 2014
ROTARI Flavio 06 - Bronze - Decanter Asia Wine Awards - 2014
ROTARI Flavio 06 - Tre Bicchieri - Gambero Rosso - Vini d'Italia - 2014
ROTARI Flavio 04 - 91 pts - Wine Enthusiast - 2013
ROTARI Flavio 07 - 91pts - Wine Enthusiast - 2015
ROTARI Flavio 05 - Golden Star - Vini Buoni d'Italia - 2013
ROTARI Flavio 07 - 91 pts - WE Buying Guide December - 2015

MEZZACORONA

marex

Вина Terre Del Noce Dolomiti IGT

Терре дель Ноче Доломити ИГТ - линейка сортовых местных вин (в Италии они имеют классификацию IGT), названая в честь реки Noce у у подножия Доломитовых Альп.
Вина Терре дель Ноче – это демократичность и высокий класс итальянского виноделия в одном бокале!

MEZZACORONA

marex

Terre Del Noce
Pinot Grigio Dolomiti IGT

13241- объем 0,75 *л*

13287 – объем 1,5 л

Белое сухое местное вино категории IGT (вино конкретной местности из характерных для нее сортов винограда)

Сортовой состав: 100% Пино Гриджио

Органолептика: в аромате ноты зелёного яблока, груши и белых цветов. Чистое и длительное цитрусовое послевкусие.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: аперитив, зеленые салаты, речная рыба.

MEZZACORONA

marex

Terre Del Noce
Chardonnay Dolomiti IGT

13552 - объем 0,75 л.

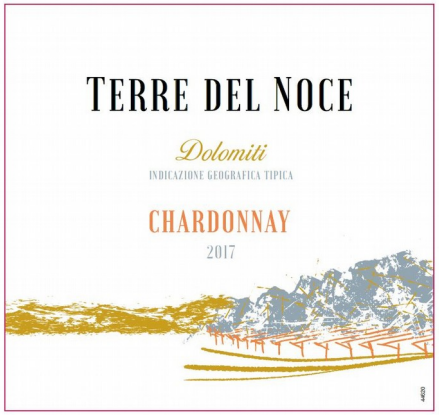
Белое сухое местное вино категории IGT (вино конкретной местности из характерных для нее сортов винограда)

Сортовой состав: 100% Шардоне

Органолептика: вино обладает свежим ароматом с доминирующими оттенками белых фруктов, белых цветов и минералов.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: аперитив, блюда из рыбы и белого мяса птицы, зеленые салаты.



Terre Del Noce Cabernet Sauvignon Dolomiti IGT

13253 - объем 0,75 л

Красное сухое вино категории IGT (вино конкретной местности из характерных для нее сортов винограда)

Сортовой состав: 100% Каберне Совиньон

Органолептика: вино с выразительным сортовым ароматом, в котором присутствуют ноты черной смородины, ежевики, вишни и специй.

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: различные мясные блюда, мясо на гриле с овощами.

MEZZACORONA

marex

Terre Del Noce
Merlot Dolomiti IGT

13242 - объем 0,75 л.

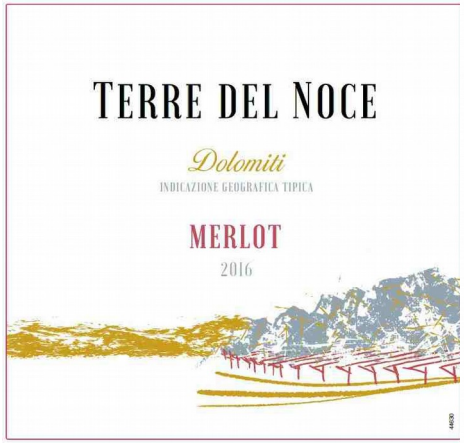
Красное сухое местное вино категории IGT (вино конкретной местности из характерных для нее сортов винограда)

Сортовой состав: 100% Мерло

Органолептика: выраженный ягодно-сливовый характер аромата этого вина гармонично сочетается с насыщенным и длительным послевкусием.

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: мясные закуски, жаркое, блюда из тушеного мяса и индейки.



Forte Alto Pinot Grigio Dolomiti IGT

13251 - объем 0,75 л

Белое сухое вино IGT (вино конкретной местности из характерных для нее сортов винограда)

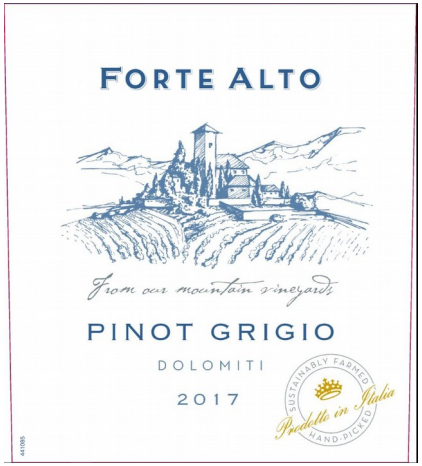
Сортовой состав: 100% Пино Гриджио

Особенности винификации: после сбора урожая ягоды подвергают традиционной для белых вин ферментации при низких контролируемых температурах.

Органолептика: свежее вино с элегантным свежим ароматом, сотканным из нот яблока, банана, белых цветов и трав.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: вино станет прекрасным сопровождением для морепродуктов, рыбных блюд, моллюсков, вегетарианских блюд.



MEZZACORONA

marex

Вина Castel Firmian

Линейка вин «Кастель Фирмиан» является одной из самых значимых для Группы Mezzacorona. Свое название вина получили в честь средневекового замка, построенного в коммуне Mezzacorona у подножия горы S. Gottardo.

В линейку «Кастель Фирмиан» входят сортовые вина: молодые и выдержанные бочках (Riserva), сделанные в рамках Trentino DOC и Teroldego Rotaliano DOC.

CASTEL FIRMIAN

MEZZACORONA

Замок Castel Firmian

marex

Castel Firmian
Pinot Grigio Trentino DOC

13243 - объем 0,75 л

13244 - объем 0,375 л

Белое сухое вино

Сортовой состав: 100% Пино Гриджио

Особенности винификации: непродолжительная мацерация с кожицей при низких температурах, затем ферментация в емкостях из нержавеющей стали при контроле температуры (18-20°C).

Органолептика: ноты зелёных яблок, ромашки дополняются нюансами груши. Во вкусе сбалансированная кислотность и средней длительности послевкусие.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: Отличный аперитив, а также будет хорошо к рыбным закускам.

Награды и рейтинги:

Винтаж ‘17 - Berliner Wein Trophy - GOLD MEDAL

Винтаж ‘17 - Mundus Vini - SILVER MEDAL .‘17 - The Global Pinot Gris Masters - BRONZE MEDAL

Винтаж ‘17 - The Sommelier Wine Awards - SILVER MEDAL

Винтаж ‘17 - Wine Enthusiast - 88 pts

Castel Firmian Pinot Grigio Riserva Trentino DOC

13247 - объем 0,75 л

Белое сухое вино

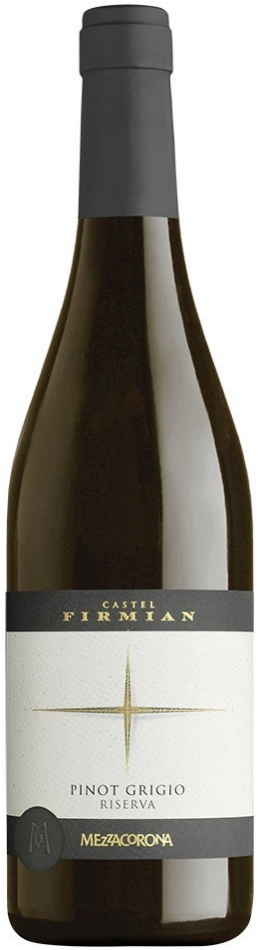
Сортовой состав: 100% Пино Гриджио

Особенности винификации: 40% сусла проходит ферментацию в нержавеющих емкостях, оставшиеся 60% - в барриках (225 л). После ферментации вино выдерживается в дубовых бочках 6-8 мес., где периодически проводят баттонаж.
В завершение происходит смешивание вин.

Органолептика: В аромате спелые фрукты, белый персик, груша удивительно сочетаются с нотками ромашки и ванили.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: Вино отлично сочетается с полентой, запеканками, пастой с белыми грибами, и белым мясом.



Награды и рейтинги:

Винтаж ’16 - Berliner Wein Trophy - GOLD MEDAL

Винтаж ’16 - Mundus Vini - GOLD MEDAL + Best of show Trento

Винтаж ’16 - The Global Pinot Gris Masters - SILVER MEDAL

Castel Firmian
Sauvignon Trentino DOC

13245 - объем 0,75 л

Белое сухое вино

Сортовой состав: 100% Совиньон Блан

Особенности винификации: непродолжительная мацерация с кожицей при низких температурах, затем ферментация в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18-20°C).

Органолептика: ноты зелёных яблок, ромашки дополняются нюансами груши. Во вкусе сбалансированная кислотность и средней длительности послевкусие.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: Отличный аперитив, а также будет хорошо к рыбным закускам.

Награды и рейтинги:

Винтаж‘17 - The Sommelier Wine Awards - SILVER MEDAL

Castel Firmian
Muller Thurgau Trentino DOC

13257- Объем 0,75 л

Белое сухое вино

Сортовой состав: 100% Мюллер-Тургау

Особенности винификации: непродолжительная мацерация с кожицей при низких температурах, затем ферментация в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18-20°C).

Органолептика: ноты зелёных яблок, ромашки дополнятются нюансами груши. Во вкусе сбалансированная кислотность и средней длительности послевкусие.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: Отличный аперитив, а также будет хорошо к рыбным закускам.

MEZZACORONA

marex

Castel Firmian
Gewurztraminer Trentino DOC

13554 - объем 0,75 л

Белое полусухое вино

Сортовой состав: 100% Гевюрцтраминер

Особенности винификации: непродолжительная мацерация с кожицей при низких температурах, затем ферментация в емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18-20°C).

Органолептика: персик, личи, лимонная кислотность, лёгкие сырные ноты, немного пряных нот шалфея и чабреца.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: прекрасный аперитив, хорошо сочетается с рыбой, свежими сырами, овощами и белым мясом с ароматическими травами.

MEZZACORONA

marex

Castel Firmian
Moscato Giallo Trentino DOC

13555 - объем 0,75 л

Белое сладкое вино

Сортовой состав: 100% Москато Джалло (Желтый Мускат)

Особенности винификации: предварительная холодная мацерация и ферментация при температуре 16-18°С. По достижении желаемого уровня сахара процесс брожения останавливается путем охлаждения сусла.

Органолептика: десертное вино, имеющее приятный обволакивающий вкус и сильный, выразительный фруктовый аромат с тонами тропических фруктов, цветов апельсина и винограда Мускат.

Температура подачи: 8-10°С

Гастрономия: вино подойдет к десертам, пирожным, фруктовым рулетам, пирогам, штруделю, печенью и сухофруктам.

MEZZACORONA

marex

Castel Firmian
Pinot Nero Trentino DOC

13258 - объем 0,75 л

Красное сухое вино

Сортовой состав: 100% Пино Неро

Особенности винификации: виноград подвергают традиционной для красных вин мацерации на кожице в течение 4-5 дней, а затем ферментируют при контролируемой температуре 25°С. Далее вино выдерживается в дубовых бочках 6-8 месяцев

Органолептика: аромат с тонами красных ягод (вишня, клубника клюква). В букете также ощущаются намеки фиалки и легкое прикосновение древесных акцентов. Вкус с мягкими, хорошо интегрированными танинами и гармоничной кислотностью.

Температура подачи: 16-18°С

Гастрономия: подойдет к блюдам из белого и красного мяса, сырам средней степени выдержки.

Castel Firmian
Lagrein Trentino DOC

13256 - объем 0,75 л

Красное полусухое вино

Сортовой состав: 100% Лагрейн

Особенности винификации: после прессования проводится мацерация на кожице (с ежедневным ремонтажем) и ферментация с контролем температуры 25-26°C. Затем вино выдерживается в барриках 6-8 мес.

Органолептика: насыщенный аромат чёрной смородины, ноты эвкалипта, лакрицы, тёмного шоколада и нюансы графита сопровождаются нотами пряностей и нотками ванили. Полнотелое во вкусе, ягодное с бархатными танинами.

Температура подачи: 16-18°C.

Гастрономия: вино является идеальным компаньоном к блюдам из белого и красного мяса, сырам средней степени выдержки

Важные награды и рейтинги:

Винтаж‘16 - Berliner Wein Trophy - GOLD MEDAL

Винтаж ‘16 - Mundus Vini - SILVER MEDAL

Castel Firmian
Teroldego Rotaliano DOC

13246 - объем 0,75 л

Красное полусухое вино

Сортовой состав: 100% Терольдего. Первые упоминания о сорте встречаются вблизи Тренто в 1408 г.

Особенности винификации: мацерация на кожице с периодическим пижажем 5-6 раз в день. Затем проводится алкогольная ферментация (25-27°C) и выдержка в дубовых боках.

Органолептика: аромат лесных ягод (черника, ежевика) дополняется нотами специй и лакрицы. Бархатистые танины и длительное послевкусие.

Температура подачи: 16-18°C.

Гастрономия: отлично сочетается с местными специалитетами. Подходит к лазанье и жареному или запечённому мясу.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж ‘16 - The Sommelier Wine Awards - BRONZE MEDAL

Винтаж ‘17 - Berliner Wein Trophy - GOLD MEDAL

Винтаж ‘17 - Mundus Vini - SILVER MEDAL

Вина Mezzacorona

В линейку Mezzacorona входят моносепажные вина, из белых и красных сортов винограда, традиционных для региона Трентино: Пино Гриджио, Мюллер-Тургау, Гевюрцтраминер, Пино Неро, Терольдего и др. Все эти вина отличаются четко выраженными сортовыми характеристиками и прекрасно отражают альпийский терруар области Трентино.

MEZZACORONA

marex

Mezzacorona
Pinot Grigio Trentino DOC

13556 - объем 0,75 л

Белое сухое вино

Сортовой состав: 100% Пино Гриджио

Органолептика: в аромате спелые косточковые фрукты (персик, груша), нотки белых цветов.

Температура подачи: 10-12°C. **Гастрономия:** аперитив, а также будет хорошо к рыбным закускам и зеленым салатам.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж ‘17 - Silver - Mundus Vini - 2018

Винтаж ‘17 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2018

Винтаж ‘ 17 - Gold - China Wine & Spirits Awards - 2018

Винтаж ‘17 - Silver - The Global Pinot Gris Masters – 2018

Винтаж ‘17 - Silver - International Wine Challenge - 2018

Винтаж ‘17 - Bronze - Decanter Wine Awards - 2018

Винтаж ‘17 - 87 pts best buy - Wine Enthusiast - 2018

Винтаж ‘17 - Silver /2 - International Wine & Spirit Competition - 2018

Mezzacorona

Pinot Grigio Riserva Trentino DOC

13558 - объем 0,75 л

Белое сухое вино. **Сортовой состав**: 100% Пино Гриджио

Особенности винификации: виноград собирают вручную, сортируют, прессуют и отправляют на холодную мацерацию с последующим мягким отжимом. Ферментация вина идет частично в резервуарах из нержавеющей стали, частично – в барриках. После ферментации вино выдерживается в барриках 6-8 месяцев.

Органолептика: вино со сложным букетом с нотами спелых фруктов и ванили. Вкус гармоничный, элегантный и изысканный.

Температура подачи: 10-12°C.

Гастрономия: хорошо сочетается с первыми курсами блюд, полентой, тальятелле с белыми грибами.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж’ 11 - Elogio - Decanter World Wine Awards – 2013

Винтаж’ 11 - Silver - Mundus Vini - 2013

Винтаж’ 11 - Gold - Berliner Wine Trophy - 2013

Винтаж’ 10 - 90 pts - Wine Enthusiast - 2012

Mezzacorona
Chardonnay Trentino DOC

13557 - объем 0,75 л

Белое сухое вино

Сортовой состав: 100% Шардоне

Органолептика: в аромате косточковые фрукты (яблоко, груша), нотки белых цветов, минеральность.
Вкус сухой и элегантный.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: отлично, как аперитив, также прекрасно подойдет для блюд из овощей и белой рыбы.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж ‘17 - Bronze - Decanter Wine Awards - 2018

Винтаж ‘17 - Bronze /3 - Asian Chardonnay Masters - 2018 MEZZACORONA

Винтаж ‘17 - Bronze /2 - International Wine & Spirit Competition - 2018

Mezzacorona
Muller Thurgau Trentino DOC

13559 - объем 0,75 л

Белое сухое вино

Сортовой состав: 100% Мюллер-Тургау

Органолептика: яркое вино, сочетающее фруктовый характер, элегантность и минеральность.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: отлично подходит на аперитив, также идеально подойдет к разным видам пасты, овощным и рыбным блюдам.

Mezzacorona
Gewurztraminer Trentino DOC

13560 - объем 0,75 л

Белое полусухое вино

Сортовой состав: 100% Гевюрцтраминер

Органолептика: в аромате спелые тропические и косточковые фрукты (персик, груша), нотки белых цветов, розы и личи.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: идеально подойдет к моллюскам, блюдам из спаржи, к разным видам пасты и сырам.

Mezzacorona
Moscato Giallo Trentino DOC

13561 - объем 0,75 л

Белое сладкое вино

Сортовой состав: 100% Москато Джалло (Желтый Мускат)

Органолептика: сладкое вино с ярким тропическим букетом - настоящий взрыв спелых фруктов.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: вино хорошо сочетается с традиционной выпечкой региона Трентино, такой как штрудель, также будет прекрасно к пирожкам с фруктовой начинкой.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж’13 - 87 pts - Wine Enthusiast - 2014 MEZZACORONA
Винтаж’ 12 - 91 pts - Ultimate Wine Challenge - 2014
Винтаж’ 14 - Silver - Mundus Vini - 2015

Mezzacorona
Lagrein Trentino DOC

13546 - объем 0,75 л

Красное полусухое вино

Сортовой состав: 100% Лагрейн

Органолептика: рубиново-красное вино со сложной структурой с тонким ягодным букетом.

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: хорошо сочетается с мясными блюдами и сырами, традиционными первыми блюдами, жаркими и мясом на гриле.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж ’15 - Silver - Mundus Vini – 2016

Винтаж ’16 - Silver - Mundus Vini - 2017

Винтаж ’15 - Gold - Berliner Wien Trophy – 2016

Mezzacorona
Pinot Nero Trentino DOC

13547 - объем 0,75 л

Красное сухое вино

Сортовой состав: 100% Пино Неро

Органолептика: вино с выраженными сортовыми качествами, присущими для Пино Неро. В букете преобладают красные ягоды, подлесок. Во вкусе яркое, сочное с ягодным послевкусием и минеральностью.

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: вино хорошо сочетается с тушеными мясными блюдами, паштетами, уткой конфи и сырами.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж ’13 - 91 pts - Ultimate Wine Challenge – 2014

Винтаж ’13 - 87 pts - Ultimate Wine Challenge – 2015

Винтаж ’13 - Gold - CWSA - 2015

Винтаж ’13 - 87 pts - Ultimate Wine Challenge - 2016

Mezzacorona
Marzemino Trentino DOC

13548 - объем 0,75 л

Красное сухое вино

Сортовой состав: 100% Марцемино

Органолептика: сухое, гармоничное вино с тонкой и элегантной структурой и приятным фруктовым ароматом.

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: вино хорошо сочетается с сырами и холодными закусками, белым мясом.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж ’16 - Silver - Mundus Vini - 2018

Винтаж ‘16 - Bronze - Decanter Wine Awards - 2018

Винтаж ‘16 - Silver /2 - International Wine & Spirit Competition - 2018

Винтаж ‘16 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2016

Mezzacorona
Teroldego Rotaliano DOC

13544 - объем 0,75 л

Красное полусухое вино сделанное в рамках зоны Teroldego Rotaliano – первого DOC, появившегося в Трентино.

Сортовой состав: 100% Терольдего, выращенный в Пьяна Роталиана в Трентино.

Органолептика: вино рубиново-красного цвета с ароматом лестных ягод и бархатистым вкусом.

Температура подачи: 16-18°C**.**

Гастрономия: вино хорошо сочетается с мясными блюдами, и выдержанными сырами.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж ‘16 - Silver - Mundus Vini – 2018

Винтаж ‘16 - Silver - International Wine Challenge – 2018

Винтаж ‘16 - Silver /2 - International Wine & Spirit Competition - 2018

Винтаж ‘17 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2018

Винтаж ‘17 - Silver - Mundus Vini - 2018

Mezzacorona Teroldego Rotaliano Riserva Trentino DOC

13545 - объем 0,75 л

Красное сухое вино

Сортовой состав: 100% Терольдего, выращенный в Пьяна Роталиана в Трентино.

Особенности винификации: ферментация идет при контролируемой температуре (около 25°С). Вино выдерживается минимум 24 месяца, из которых 12 –проводит в дубовых бочках.

Органолептика: вино обладает сложным ароматом, с нотами спелых фруктов (слива и смородина). Полнотелое, гармоничное и приятное с выраженным уровнем танинов.

Температура подачи: 16-18°С**. Гастрономия:** вино хорошо сочетается с вареным и жареным мясом, выдержанными сырами. Превосходно к традиционным блюдам Трентино.

Важные награды и рейтинги:

Винтаж’ 12 - Gold /3 - Berliner Wein Trophy – 2016

Винтаж’ 12 - Gold - Mundus vini - 2016

Винтаж’ 14 - Gold - Mundus Vini - 2018

MeZZa di Mezzacorona
Vigneti delle Dolomiti IGT

13549 – объем 0,75 л

13550 - объем 0,187 л

Белое игристое вино, Extra Dry

Сортовой состав: Шардоне: 60%, Пино Бьянко: 30%, Мюллер-Тургау: 10%.

Особенности винификации: первая ферментация проходит при контролируемой температуре +17,5°С в течение 10-11 дней. Затем вино созревает 4-6 месяцев. После ассамбляжа кюве подвергается вторичной ферментации в резервуаре 15 дней. Выдержка на осадке идет 3-5 месяцев.

Органолептика: в аромате яркие ноты свежих фруктов, (яблоко, груша, белый персик и дыня), тонкие нюансы ананаса и дикой розы. Вкус приятный с мягким муссом и хорошо интегрированной кислотностью.

Температура подачи: 10-11°С**. Гастрономия:** прекрасный аперитив, хорошо сочетается с легкими закусками и салатам.

Важные награды и рейтинги:

91 pts - Ultimate Wine Challenge – 2017 ; Gold - Berliner Wein Trophy – 2017; Double Gold - China Wine & Spirits Awards – 2018;

Silver - Decanter Wine Awards – 2018

MEZZACORONA

MEZZACORONA

marex

Все вина от Меццакорона обладают отличным соотношением цены и качества как в низком ценовом диапазоне, так и в резервном варианте — это позволяет эффективно интегрировать вина в предназначенные каналы продаж.

MEZZACORONA