



# i Prodotti



  
MEZACORONA  
1904

---

CASTEL  
FIRMIAN

---

  
ROTARI  
TRENTODOC

---

ROTARI  
ALPEREGIS  
TRENTODOC

---

TOLLOY  


---

*Feudo  
Arancio*

---

CASTELLO  
DI QUERCETO

---

*Nannetti*

---

RIGHETTI

---

  
MOTTURA

---

*NOTA*

---

TERRE DEL NOCE

---

*Le Capanne*

---

TROVATI

---

  
Valentina  
la mela trentina



# Fondato nel 1904, Gruppo Mezzacorona

È una delle realtà vitivinicole più dinamiche e innovative d'Italia. L'azienda, con i suoi 2600 ettari di vigneto in Trentino Alto Adige e 600 in Sicilia, controlla l'intera filiera vitienologica, dalla cura dei vigneti alla vendita del prodotto finito. I vini prodotti sono ottenuti esclusivamente da uve provenienti dai vigneti di proprietà, coltivati con sistemi di produzione integrata

nel rispetto dell'equilibrio biologico della natura, utilizzando attrezzature all'avanguardia e le migliori tecniche di vinificazione. I principali marchi di proprietà dell'azienda, a cui corrispondono diverse linee di prodotto, sono: Mezzacorona, vini varietali del Trentino; Rotari, spumante Trentodoc; Alperegis, l'eccellenza Trentodoc di Rotari; Castel Firmian, eleganti vini Trentino DOC; Feudo

Arancio, vini Sicilia DOC e Terre Siciliane IGT, intensi, eleganti e ricchi; Tolloy, vini Alto Adige DOC; Nota, distillati trentini. L'azienda, inoltre, distribuisce sul mercato italiano altri marchi di vini di eccellente livello qualitativo provenienti da Toscana e Veneto: Castello di Querceto (Chianti Classico); Nannetti (Montalcino); Righetti (Valpolicella).









# Metodo classico

## TRENTODOC

Tra storia e leggenda, Rotari prende il nome dal Re longobardo Rotari che proprio in Trentino Alto Adige combatté alcune delle battaglie più importanti nella conquista dell'Italia. Rotari coltiva le proprie uve Chardonnay e Pinot Nero in Trentino, un ambiente incontaminato e dal clima montano ideale per ottenere spumanti

Trentodoc complessi, eleganti e raffinati, dai profumi irripetibili altrove. Rotari segue l'antica tecnica produttiva del Metodo Classico, forte della vocazione del territorio trentino e della sua tradizione vitienologica, e garantito dal prestigio del sigillo Trentodoc. Rotari fa affinare il proprio spumante per oltre 36 mesi sui lieviti, ottenendo

un perlage finissimo e persistente, una grande complessità organolettica, con aromi di crosta di pane e mela golden. Uno spumante Trentodoc ideale come aperitivo, ma anche perfetto compagno della cucina mediterranea più raffinata. Rotari è costantemente ben recensito e riconosciuto per la sua costanza qualitativa anno dopo anno.





# ROTARI CUVÉE 28

## TRENTODOC

Vino spumante Brut realizzato da sole uve Chardonnay provenienti dai nostri vigneti delle colline a nord di Trento.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Il meticoloso e attento lavoro svolto tra i vigneti ha permesso di ottenere uve Chardonnay dal perfetto equilibrio tra il patrimonio aromatico, la struttura acidica e la gradazione zuccherina. L'attenta vinificazione ed elaborazione secondo il Metodo Classico esaltano l'ampiezza aromatica e l'elegante potenza dello Chardonnay. La purezza varietale dello Chardonnay permette, inoltre, una migliore evoluzione in bottiglia quando si superano i 36 mesi di affinamento sui lieviti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: frutta gialla matura e frutta candita frammiste a note di nocciola e mandorla con un tocco dolce di vaniglia.

Sapore: al palato mostra grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e un finale minerale.

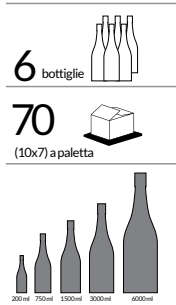
Perlage: fine e persistente.

### ABBINAMENTI

Perfetto per essere consumato a tutto pasto; è abbinabile ad antipasti a base di formaggi mediamente stagionati, a primi a base di pesce e ragù di carni bianche, a secondi ricchi a base di pesci al forno o alla griglia e carni cotte al forno.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C



  
**ROTARI**  
TRENTODOC





## ROTARI ALPEREGIS EXTRABRUT TRENTODOC

Speciale millesimato dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome evoca la figura regale di Rotari e un forte richiamo al territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario Rotari fissando le sue gesta nella storia.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

AlpeRegis nasce da sole uve Chardonnay coltivate sulle pendici più soleggiate del Trentino, selezionate e vendemmiate a mano. La prima fermentazione del vino avviene in acciaio e in piccola percentuale in barrique con tostature leggere.

Segue la seconda fermentazione in bottiglia sui lieviti per oltre 48 mesi, secondo il tradizionale Metodo Classico. AlpeRegis è proposto in versione Extra Brut per esprimere a pieno il carattere del vitigno di origine e del territorio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo tenue con sfumature paglierine molto delicate.

Profumo: note intense di frutta matura, mela golden e ananas. Aromi di crosta di pane date dal lungo affinamento in bottiglia. Finale con note di frutta secca, noci e nocciole.

Sapore: intenso, fragrante ed equilibrato con stile asciutto e minerale tipico di uno spumante di montagna e degno della migliore tradizione Trentodoc.

Perlage: elegante, omogeneo e persistente.

### ABBINAMENTI

Ottimo a tutto pasto, particolarmente adatto con crudità di mare, ricchi piatti a base di pesce, risotti e secondi piatti anche a base di carne.

GRADO ALCOLICO 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C



  
**ROTARI**  
TRENTODOC



## ROTARI ALPEREGIS ROSÉ TRENTODOC

Speciale millesimato dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome evoca la figura regale di Rotari e un forte richiamo al territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario Rotari fissando le sue gesta nella storia.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

AlpeRegis Rosé nasce da un'attenta selezione delle migliori uve Pinot nero e Chardonnay coltivate esclusivamente nei nostri vigneti, nelle zone collinari e più soleggiate della Valle dell'Adige a nord di Trento.

Dopo la prima fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati, il vino imbottigliato è sottoposto a una lenta rifermentazione in bottiglia. Segue, poi, la fase di maturazione sui lieviti per 36 mesi, durante la quale AlpeRegis forma il suo carattere, dando vita a numerose piccole bollicine e ad aromi complessi e persistenti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: leggero rosa tendente al ramato, brillante e limpido.

Profumo: intenso, fitto, fragrante, di bacche rosse come lampone e ciliegia arricchite da lievi note di biscotto e lievito.

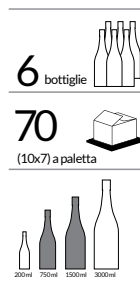
Sapore: prevalgono la freschezza e la mineralità del Pinot nero e la corposità e persistenza dello Chardonnay, con stile tipico di uno spumante di montagna e degno della migliore tradizione Trentodoc.

Perlage: elegante, fine e persistente.

### ABBINAMENTI

È un prodotto che può essere abbinato perfettamente alla migliore cucina italiana e internazionale. Ottimo come aperitivo, si abbina in particolare a primi piatti a base di pesce e secondi cotti in umido.

GRADO ALCOLICO 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C





## ROTARI ALPEREGIS PAS DOSÉ TRENTODOC

Speciale millesimato dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Il nome evoca la figura regale di Rotari e un forte richiamo al territorio alpino che ha contribuito a rendere leggendario Rotari fissando le sue gesta nella storia.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

100 % Chardonnay

Rappresenta l'essenza della produzione spumantistica AlpeRegis. Ottenuto da una selezione di uve raccolte nei vigneti collinari che circondano la Piana Rotaliana. Si distingue per la sua maturità ed equilibrio.

Affinamento di 60 mesi sui lieviti.

Le uve sono raccolte a mano a uno stadio di maturazione più avanzato rispetto alle altre basi spumante. Questo consente di ottenere dei vini base con acidità più controllata, ma ancora fragranti in termini di freschezza aromatica. La fermentazione malolattica totale del vino base riduce ulteriormente l'acidità a vantaggio della morbidezza e pienezza gustativa. La scelta del lievito di tirage è fatta privilegiando alcuni ceppi che apportano rotondità al gusto grazie alla cessione di mannoproteine.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, limpido, brillante.

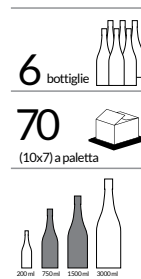
Profumo: tipiche note di nocciola e frutta secca ben armonizzate con i sentori di pesca, albicocca e mela gialla.

Sapore: l'assenza di dosaggio del liquore della casa permette di assaporare il gusto deciso e integro di questo spumante di razza, senza rinunciare al piacere di un gusto gradevole.

### ABBINAMENTI

Aperitivo per intenditori e palati esigenti, si esprime al massimo con crudità di pesce pregiato.

GRADO ALCOLICO 13 %  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C



WWW.ROTARI.IT

ROTARI  
TRENTODOC



## ROTARI 40 ANNI TRENTODOC

Un'edizione speciale e limitata creata per festeggiare i primi 40 anni di Rotari.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto con le migliori uve Chardonnay coltivate nei nostri vigneti collinari a nord di Trento su terreno calcareo di origine dolomitica e con ottima esposizione al sole. La brezza alpina permette la naturale conservazione della croccantezza e intensità aromatica delle uve. Questa edizione speciale è prodotta con la liqueur d'expédition realizzata secondo l'antica ricetta della Cantina.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Offre un colore dorato con bollicine fini e persistenti che trascinano profumi di agrumi, pesca noce e albicocca ben amalgamati con garbate note di vaniglia e nocciola.

Al palato è molto vellutato e dona un gusto persistente e sapido.

### ABBINAMENTI

Perfetto per un aperitivo sofisticato, con crudità di pesce e piatti gourmet come foie gras e caviale.

GRADO ALCOLICO 12,5 %  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C





# La punta di diamante

## TRENTODOC

Il re longobardo Rotari assunse storicamente il titolo onorifico di "Flavio" per richiamare il prestigio

imperiale romano e bizantino. Rotari Flavio è dunque l'espressione più prestigiosa dello stile enologico

e spumantistico della Cantina. L'eccellenza Trentodoc al suo massimo.



# ROTARI FLAVIO

## TRENTODOC

Riserva prodotta esclusivamente con uve vendemmiate e selezionate a mano nei nostri vigneti più vocati nelle zone collinari lungo la Valle dell'Adige a nord di Trento.



### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Lo Spumante Rotari adotta il titolo di "Flavio" per presentare la particolare Riserva prodotta in purezza da uve Chardonnay raccolte e selezionate a mano e provenienti dalle colline del Trentino più vocate. Rotari Flavio viene prodotto attraverso un'accurata rifermentazione in bottiglia secondo il tradizionale Metodo Classico nel rispetto del disciplinare "Trentodoc". Lunga maturazione sui lieviti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: lo stile è quello inconfondibile di Rotari, intenso ed elegante con note di agrumi, albicocca e pesca noce.

Sapore: secco, pieno, fragrante, ben bilanciato con aromi di nocciola, lievito e miele.

Perlage: estremamente fine.

### ABBINAMENTI

È ideale a tutto pasto, ma risulta perfetto con piatti importanti a base di pesce e crostacei, formaggi e secondi piatti succulenti a base di carni bianche.

Ogni occasione diventa importante se celebrata con Rotari Flavio.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C



  
**ROTARI**  
TRENTODOC





# Spumanti

La proposta di bollicine Mezzacorona, realizzata con Metodo Charmat, valorizza uve autoctone del territorio (Müller Thurgau

e Moscato Giallo) coltivate nei vigneti di proprietà dei nostri soci, nelle zone più vocate del Trentino.





## QUOTA 650 MÜLLER THURGAU SPUMANTE BRUT - DOLOMITI IGT

Vino ottenuto da uve Müller Thurgau coltivate nella meravigliosa Val di Cembra, a nord-est della città di Trento. A rendere unica la Valle di Cembra concorrono il suolo, con la sua preziosa roccia porfirica che accoglie e nutre le radici di questo storico vitigno, e il clima caratterizzato da forti escursioni termiche che garantiscono una perfetta maturazione aromatica e il mantenimento di un'elegante e minerale acidità e freschezza.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano tra la prima e la seconda settimana di settembre, diraspate e sottoposte a pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante.

Successivamente il vino base viene fermentato secondo il metodo Charmat con aggiunta di lieviti selezionati alla temperatura di 13-14°C per 20-25 giorni e viene successivamente affinato per 3 mesi sui lieviti, prima di essere imbottigliato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino scarico con eleganti riflessi verdi.

Profumo: molto fruttato, con note di pesca bianca, melone bianco e fiori bianchi di glicine e mugugno.

Sapore: fragrante, con spiccata acidità e mineralità.

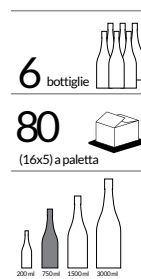
Spuma: persistente, elegante e fine.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina a formaggi freschi o leggermente stagionati, a primi a base di pesce e verdure, a secondi a base di carni bianche e pesce fritto.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C



WWW.MEZZACORONA.IT

MEZZACORONA  
1904



## MOSCATO GIALLO SPUMANTE VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Questo vino ha il sole dentro. Lo riflette nel suo colore giallo intenso e negli aromi che profumano di piena estate. È frutto di un'attenta cura in campagna. Per questo vino selezioniamo solo i migliori grappoli dei nostri vigneti nelle zone miti e soleggiate del Lago di Garda.

### METODO DI LAVORAZIONE

Le uve vengono vendemmiate verso metà settembre e sottoposte a pigiatura e pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante. Il mosto viene poi filtrato e refrigerato a 0°C per conservarne la freschezza e l'aromaticità.

Il vino base aggiunto di lieviti selezionati viene sottoposto a rifermentazione naturale in autoclave alla temperatura di 13-14°C per 30 giorni. Raggiunta la pressione e il residuo zuccherino desiderati, si raffredda rapidamente a -2/3 gradi per bloccare la fermentazione e per consentire la stabilizzazione tartarica.

Lo spumante viene filtrato e imbottigliato a bassa temperatura per mantenere e preservare al meglio le sue caratteristiche.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fresco, intenso e persistente, con sentori di agrumi.

Sapore: in bocca è dolce e fresco, fragrante.

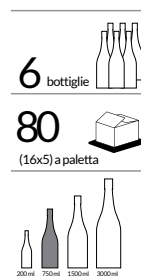
Perlage: con spuma densa persistente.

### ABBINAMENTI

Compagno ideale per i dolci e particolarmente indicato per quelli tipici regionali come strudel, zelten, grostoli (chiacchiere).

GRADO ALCOLICO 7% - Dolce

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C





## Vini che raccontano il Trentino

Dall'omonimo Castello, nobile residenza affacciata sui vigneti della Piana Rotaliana, nasce la linea a firma Mezzacorona destinata esclusivamente al canale ristorazione e alle enoteche. Suggello finale di un percorso di affinamento della qualità intrinseca dei prodotti, mirato a soddisfare palati raffinati, la linea

comprende 15 vini monovarietali in purezza caratterizzati da eleganza e armonia nei profumi e nel gusto. Il Trentino offre una ricca varietà di ambienti e microclimi, dall'area submediterranea del Lago di Garda fino ai ghiacciai perenni dell'Adamello. Un territorio variegato e multiforme dove convivono vitigni tradizionali

(quali Teroldego, Marzemino e Lagrein) e vitigni internazionali (quali Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon). Questa è la culla dei vini Castel Firmian, vini eleganti e moderni, riconoscibili per l'armonia del gusto, dei profumi e per i colori vivaci tipici della natura alpina.





## PINOT GRIGIO TRENTINO DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti lungo la Valle dell'Adige, ai piedi delle Dolomiti. Presenta grappoli compatti con acini dolcissimi dal colore grigio-blu. Si distingue per le caratteristiche di equilibrio, finezza ed eleganza.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con breve contatto a freddo sulle bucce per aumentare struttura e ricchezza del vino e successiva fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato con note floreali di camomilla.

Sapore: secco, elegante con acidità delicata.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti, carni bianche e pesce.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



[WWW.MEZZACORONA.IT](http://WWW.MEZZACORONA.IT)

CASTEL  
FIRMIAN



## CHARDONNAY TRENTINO DOC

Questa varietà, introdotta a fine '800 dalla Borgogna, trova in Trentino le premesse ideali per esprimersi al meglio sulle fasce collinari.

La particolare collocazione dei vigneti, fra i 200 e i 500 metri di altitudine, conferisce a questo vino un ampio arcobaleno di profumi e aromi.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con breve contatto sulle bucce per garantire la massima conservazione e la trasmissione al vino degli aromi varietali caratteristici dell'uva e successiva fermentazione a bassa temperatura.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: elegante, fruttato, con sentori di mela

rossa e gialla, albicocca, melone bianco e agrumi.

Sapore: secco, armonico, raffinato, ampio con acidità moderata.

### ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, si accompagna con antipasti, minestre, verdure e pesce.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C





# MÜLLER THURGAU

## TRENTINO DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti in media-alta collina della Valle di Cembra.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con breve contatto sulle bucce per garantire la massima conservazione e la trasmissione al vino degli aromi varietali caratteristici dell'uva. Successiva fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.  
Profumo: delicato, leggermente aromatico e fruttato con sentori di pesca bianca e note speziate di salvia e timo.  
Sapore: secco, fresco, fruttato, leggermente aromatico, di buon equilibrio e moderata acidità.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna con pesce crudo e cotto, formaggi freschi, primi piatti alle verdure e carni bianche alle erbe aromatiche.

GRADO ALCOLICO 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



[WWW.MEZZACORONA.IT](http://WWW.MEZZACORONA.IT)



# SAUVIGNON

## TRENTINO DOC

Sulle medie colline che accompagnano il percorso del fiume Adige, caratterizzate da forti escursioni termiche, questa varietà ha trovato un microclima particolarmente favorevole fornendo un vino dalle note aromatiche distinte.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con breve contatto sulle bucce per garantire la massima conservazione e la trasmissione al vino degli aromi varietali caratteristici dell'uva e fermentazione a bassa temperatura (16-18 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.  
Profumo: intenso, officinale, con sensazioni di fiori selvatici di rosa canina e di frutta come mango e ribes rosso.  
Sapore: secco, gradevole, di frutta ben matura, con acidità moderata.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con crostacei, asparagi, primi piatti e formaggi.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C





## GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC

Tipico vitigno della viticoltura mitteleuropea, si è diffuso in Trentino Alto Adige lungo le pendici delle montagne che seguono il percorso del fiume Adige.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con breve contatto sulle bucce per garantire la massima conservazione e la trasmissione al vino degli aromi varietali caratteristici dell'uva e fermentazione a bassa temperatura (16-18 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.  
Profumo: intenso, officinale, con sensazioni di fiori selvatici di rosa canina e di frutta come mango e ribes rosso.

Sapore: secco, gradevole, di frutta ben matura, con acidità moderata.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con crostacei, asparagi, primi piatti e formaggi.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



WWW.MEZZACORONA.IT



## NOSIOLA TRENTINO DOC

Vitigno storico autoctono trentino caratterizzato da grappoli con acini che a maturità raggiungono le tonalità cromatiche della nocciola selvatica (da cui il nome dialettale "nosela"), dà vita ad un vino molto fragrante che esprime la freschezza climatica del territorio dolomitico.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale, fermentazione a temperatura controllata (18 °C) e maturazione in acciaio per 4 mesi sui lieviti di fermentazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Profumo: aromi agrumati di pompelmo e lime, note floreali delicate di fiori bianchi e acacia, contornate da frutta gialla e bianca tipo pesca e melone.

Sapore: piacevole mineralità e sapidità con finale molto fragrante.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma anche perfetto compagno di piatti leggeri a base di verdure, crostacei, arrostiti e frittate di pesce.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C





## MOSCATO GIALLO TRENTINO DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti in una piccola zona a nord del Lago di Garda, il Moscato giallo è un vino aromatico suadente caratterizzato da un colore giallo intenso con impatto aromatico travolgente, deciso e caratteristico.

### VINIFICAZIONE

Uve moscato giallo in parte appassite naturalmente sulla pianta. Vinificazione tradizionale con macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata attorno ai 16-18 °C.

La fermentazione viene interrotta tramite raffreddamento per raggiungere il livello desiderato degli zuccheri naturali.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: aromatico, con note di frutta matura.

Sapore: intenso, dolce, morbido con note tropicali e di frutta matura come pesca gialla e melone.

### ABBINAMENTI

Si accompagna bene a dolci tipici trentini come zelten e strudel, a frutta e pasticceria secca.

GRADO ALCOLICO 10,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



CASTEL  
FIRMIAN

WWW.MEZZACORONA.IT



## TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti nella Piana Rotaliana, situata alla confluenza del torrente Noce con l'Adige, raggiunge i pregi organolettici che l'hanno portato a essere definito il "vino principe del Trentino".

### VINIFICAZIONE

Pigiatura con separazione dei raspi.

Macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi (5-7 giorni) e fermentazione a temperatura controllata (25-27 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: intenso, ricco di sfumature che ricordano i frutti di bosco, in particolare mirtillo, mora e lampone.

Sapore: secco, armonico, fruttato con tannini vellutati.

### ABBINAMENTI

Ideale complemento per i migliori piatti tipici trentini, si accompagna molto bene con primi piatti ricchi come le lasagne e con secondi piatti quali arrostiti, grigliate e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





## MARZEMINO TRENTINO DOC

Vitigno originario della Carinzia coltivato già dall'XI Secolo, in Trentino ha trovato particolare diffusione nelle aree vocate della Vallagarina. Celebrato nel "Don Giovanni" di Mozart per le sue qualità eccellenti, è un vino particolarmente gradevole per la sua "fruttuosità" ed eleganza.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione classica "in rosso" con macerazione e fermentazione sulle bucce a temperatura controllata (24-26 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con orli violacei.  
Profumo: delicato, di frutta rossa tipo marasca, amarena, lievi note di viola, con ricordi lievemente vegetali e mandorlati.  
Sapore: secco, pieno, armonico con tannini morbidi.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con piatti a base di funghi, lasagne, carni bianche e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C



WWW.MEZZACORONA.IT



## LAGREIN TRENTINO DOC

Vitigno caratteristico e tipico del Trentino Alto Adige, proviene dai nostri vigneti nella Piana Rotaliana e nelle località limitrofe di bassa collina.

### VINIFICAZIONE

Pigiatura con separazione dei raspi.  
Macerazione delle bucce con frequenti rimontaggi e fermentazione a temperatura controllata (25-26°C).  
Maturazione in botti di rovere (6-8 mesi).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino, intenso e vellutato.  
Profumo: aromi di frutti di bosco a bacca nera, eucalipto e liquirizia, cioccolata fondente e grafite, contornati da note speziate e tostate derivanti dal breve passaggio in legno.  
Sapore: secco, corposo e dai tannini vellutati, si esprime con grande struttura, incisività ed eleganza.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con salumi, primi piatti tradizionali, arrostiti e selvaggina delicata.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





# CABERNET SAUVIGNON

## TRENTINO DOC

Vitigno di origine bordolese, è stato introdotto in Trentino verso la fine del secolo scorso e dà origine a un vino di grande corpo e personalità. Prodotto solo con uve dei nostri vigneti nella zona di Arco, a nord del Lago di Garda.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni, fermentazione a temperatura controllata (26-28°C) e affinamento in legno di rovere pregiato (6-10 mesi).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso, complesso, con note speziate arricchite da aromi caratteristici di eucalipto e frutta dolce, ben integrate dalla tipica aromaticità conferita dall'affinamento in legno.

Sapore: secco, corposo e ben strutturato.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C



[WWW.MEZZACORONA.IT](http://WWW.MEZZACORONA.IT)



# PINOT NERO

## TRENTINO DOC

Il nome Pinot deriva dalla forma del grappolo, compatto e serrato, da ricordare una pigna. Predilige climi temperati e ha trovato in Trentino, nelle zone collinari di Faedo e Pressano, il terreno favorevole.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce per 4-5 giorni, fermentazione a temperatura controllata (25 °C) e affinamento in legno (6-8 mesi).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: frutta matura tipo ciliegia selvatica e fragolina di bosco, ribes nero e marasca, arricchito da aromi speziati derivanti dalla lenta maturazione in legno.

Sapore: secco, con delicata ed elegante struttura tannica, equilibrata da una piacevole acidità e fruttuosità al palato.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni bianche e rosse da arrosto mediamente speziate e formaggi semistagionati.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





## MERLOT TRENTINO DOC

Questo vitigno a bacca nera è diventato famoso per la sua inconfondibile "morbidezza". Prodotto solo con uve dei nostri vigneti nelle zone più vocate del Trentino a nord del Lago di Garda. Vino elegante, di grande personalità e dalle gradevoli note di frutti di bosco.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce (6-7 gg), fermentazione a temperatura controllata (26-28 °C) e breve affinamento in legno (6-8 mesi).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tendente al granato.

Profumo: intenso, con note di frutta matura ben integrate dagli aromi generati dall'affinamento in legno.

Sapore: secco, complesso e ben strutturato.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, formaggi e zuppe saporite.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C



WWW.MEZZACORONA.IT



## LAGREIN ROSATO TRENTINO DOC

Vitigno tipico del Trentino Alto Adige, che ha trovato nelle colline circostanti la Piana Rotaliana condizioni climatiche estremamente favorevoli.

Vinificato in modo particolare, fornisce un vino dalla gioventù, freschezza e fruttuosità avvolgenti e suadenti.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione con leggera macerazione prefermentativa sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata (18 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato brillante con sfumature leggermente violacee.

Profumo: note di frutta fresca, ciliegia "cerasa", amarena e lampone, con ricordi di bacche e susine rosse.

Sapore: secco, fresco, fragrante con acidità vibrante che sposta le sensazioni fruttate verso toni agrumati.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche e pesce magro e mediamente speziato.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C





# SCHIAVA

## TRENTINO DOC

Vitigno che prende il nome da un antico sistema di allevamento in cui la vite era legata ad un tutore e quindi era "schiava".

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti nelle zone collinari lungo il fiume Adige, dà vita ad un vino rosso leggero tipico del Trentino Alto Adige, gradevolmente fruttato, dal gusto armonico e delicato.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione con breve macerazione sulle bucce (2-3 gg) e fermentazione a temperatura controllata (23-24 °C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tenue.

Profumo: fruttato, fresco di mandorla matura e papaveri.

Sapore: secco, armonico, vellutato.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni bianche, formaggi dolci, primi delicati e poco aromatizzati.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16 °C





C A S T E L  
F I R M I A N

## Riserve e Selezioni

Riserve e Selezioni uniche e speciali, pensate per l'alta ristorazione e per i palati esigenti, raffinati. Vini dai profili esclusivi, unicamente trentini, nei quali Mezzacorona svela al meglio la sua arte di fare vini di montagna. L'identità della linea è caratterizzata da una moderna eleganza alpina, nella quale la tavolozza della natura trentina si mescola

armoniosamente con le tendenze contemporanee.

È raccontata da simboli evocativi della terra alpina, come la rosa dei venti (che ricorda le brezze che soffiano sui vigneti tra i monti) e altre illustrazioni che rappresentano la natura di montagna e suoi frutti. Prodotte esclusivamente nelle annate migliori

e con un'attenta selezione manuale in vendemmia, queste specialità sono frutto di una sapiente cura in cantina dove l'attesa ne assicura l'equilibrio. Sono rossi che esprimono l'essenza dolomitica e il vigore del territorio e bianchi in cui la terra trentina si rivela con note sorprendenti.



# PINOT GRIGIO RISERVA

## TRENTINO DOC



La varietà Pinot Grigio è coltivata da lungo tempo nella Valle dell'Adige, dove è conosciuta anche con il nome di Ruländer. La forma dei grappoli e il loro colore "grigio ramato" svelano la sua stretta parentela con il Pinot Nero, da cui sembra derivi. Il Pinot Grigio Riserva nasce da uve coltivate nei vigneti di una delle zone più vocate per questa varietà: denominata "Zablani", è situata a nord-est dell'abitato di Mezzacorona.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e consegnate entro poche ore in cantina, dove vengono selezionate, immediatamente pigiate e inviate alla fase di macerazione a freddo e pressatura soffice. La fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-18 °C) può durare tra i 12 e i 15 giorni. Parte del Pinot Grigio viene fermentato in acciaio (40%), il restante 60% viene fermentato in barrique. Dopo la fermentazione il vino rimane in barrique per 6-8 mesi. Tra il 10° e 11° mese viene effettuato l'assemblaggio del vino fermentato in acciaio e del vino fermentato in legno, ottenendo così un prodotto con le tipiche note di vaniglia, e con la freschezza e la fragranza tipiche del Pinot Grigio trentino.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

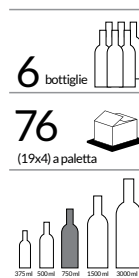
Colore: giallo chiaro.

Profumo: complesso, con note di frutta matura (pesca bianca, pera) e camomilla ben armonizzate con note dolci derivanti dall'affinamento in legno. Sapore: armonico, elegante e raffinato con finale fresco e fragrante.

### ABBINAMENTI

Si accompagna bene con primi piatti gratinati al forno, tagliatelle ai funghi porcini, polenta e secondi a base di carni bianche.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



WWW.MEZZACORONA.IT

CASTEL  
P E R M E I A N

# CHARDONNAY RISERVA

## TRENTINO DOC



Lo Chardonnay Riserva nasce da una selezione dei migliori vigneti coltivati sulle pendici delle montagne trentine fra i 250 e i 500 m di altitudine. I terreni preferiti sono di origine alluvionale e drenanti. Le uve sono raccolte ben mature e sono caratterizzate da un colore giallo dorato, indice di elevata ricchezza aromatica.

### VINIFICAZIONE

Il sapiente assemblaggio di vini ottenuti da vigneti posti a varie altitudini e con diversa esposizione si traduce in un vino che risulta maturo e ricco ma anche fresco e fragrante. Le uve vengono raccolte a settembre, in parte sottoposte a macerazione a freddo per aumentare l'estrazione di aromi e successivamente sottoposte a pressatura soffice. Il mosto viene messo a fermentare con aggiunta di lieviti selezionati per metà in acciaio e per metà in legno di rovere francese con tostatura leggera. I vini maturano per 8 mesi in legno e 4 mesi in acciaio. Il vino che matura in barrique subisce la fermentazione malolattica e vengono effettuati ripetuti Battonage (ri-sospensione dei lieviti di fermentazione). Infine il vino viene sottoposto ad altri 3-4 mesi di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso con eleganti riflessi dorati.

Profumo: note di erbe aromatiche e frutta matura come melone, pesca, nettarina, mela gialla e rossa. Completano il bouquet il delicato tocco di vaniglia, di mandorla e nocciola conferiti dalla maturazione in legno.

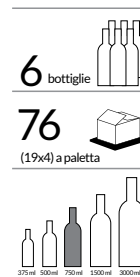
Sapore: al palato si presenta robusto, strutturato ma delicato, con un'acidità controllata garantita dalla componente conservata in acciaio.

### ABBINAMENTI

Vino maturo e fragrante, esalta primi piatti a base di pesce e carni bianche, secondi sia di carne che di pesce al forno.

Ottimo con formaggi mediamente stagionati.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C





# MÜLLER THURGAU SUPERIORE

## TRENTINO DOC

Questo Müller Thurgau Superiore nasce dalla tenacia dei nostri viticoltori della Val di Cembra. I vigneti selezionati si trovano sui pendii scoscesi di Giovo, fra i 650 e i 750 m e ben esposti a sud ovest. I terreni di origine calcarea conferiscono un'elegante mineralità ben integrata con i profumi floreali dell'uva e gli aromi generati dal lievito durante la fermentazione e l'affinamento di 6 mesi.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a settembre inoltrato, sottoposte a macerazione a freddo per 5-8 ore e quindi pressate. Il mosto, dopo la decantazione naturale a freddo, viene fermentato a bassa temperatura. Terminata la fermentazione il vino passa l'autunno e l'inverno sui propri lieviti fino alla messa in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico con eleganti riflessi verdi.

Profumo: il profilo aromatico richiama la mineralità delle rocce calcaree e porfiriche della Val di Cembra, con note di pietra focaia, salvia e ortica, ben integrate con gli aromi agrumati di lime e pompelmo.

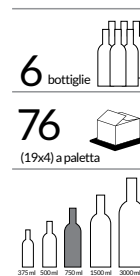
Sapore: fine, schietto e diretto, con buona persistenza gustativa.

### ABBINAMENTI

Vino elegante e deciso, si accompagna con antipasti e tartare poco piccanti.

GRADO ALCOLICO 12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C



CASTEL  
F I R M I A N

WWW.MEZZACORONA.IT



# GEWÜRZTRAMINER SUPERIORE

## TRENTINO DOC

Questo Gewürztraminer Superiore nasce da una selezione di uve dei migliori vigneti coltivati sulle nostre colline a diverse altitudini comprese fra i 300 e i 450 m, con esposizioni che vanno da sud-est a sud-ovest. I terreni sciolti di origine calcarea conferiscono una elegante struttura e una grande ricchezza aromatica, ben integrata dai profumi floreali dell'uva e dagli aromi generati dalla macerazione a freddo e dall'affinamento "sur lies".

### VINIFICAZIONE

A settembre inoltrato le uve vengono raccolte e selezionate a mano eliminando i grappoli non perfettamente maturi e macerate a freddo direttamente in pressa soffice per 24 ore. Il mosto, dopo una lunga decantazione naturale a bassa temperatura che permette la liberazione degli aromi varietali, viene fermentato a bassa temperatura a 16-18°C con lieviti selezionati appositamente per questa varietà. Terminata la fermentazione il vino passa l'autunno e l'inverno sui propri lieviti in vasche in inox fino al momento della cuvée.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi ambrati.

Profumo: Si distingue per il tipico profumo floreale e speziato molto intenso con note di frutta tropicale e di fiori selvatici come la rosa canina.

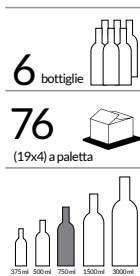
Sapore: al palato è pieno, morbido ed equilibrato con un retrogusto intensamente aromatico.

### ABBINAMENTI

Vino portante e ricco, può essere gustato anche da solo, in un grande bicchiere per vini da meditazione. Si accompagna con antipasti di mare, crostacei alla griglia e piatti tipici della tradizione culinaria orientale.

GRADO ALCOLICO 14 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C





# TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA

## DOC

Il Teroldego è una varietà autoctona del Trentino e trova il suo ambiente di sviluppo ideale nella Piana Rotaliana. La parola "Teroldego" sembra derivare da "Tiroler Gold" (oro del Tirolo), il nome con cui veniva indicato questo vino alla Corte di Vienna durante l'impero austro-ungarico; da questa denominazione sarebbe poi derivato "Tirolidico" e in seguito, Teroldego. Fra i vini rossi trentini è il più rinomato, tanto da essere definito "vino principe del Trentino". La Riserva di Teroldego è prodotta solo in grandi annate da uve accuratamente selezionate a mano nelle zone più vocate della Piana Rotaliana: "Fron", "Rauti", "Camorzi" e "Sottodossi".

### VINIFICAZIONE

Pigiatura con separazione dei raspi. Parziale rimozione dei semi e macerazione delle bucce con frequenti rimontaggi, fermentazione a temperatura controllata attorno ai 25 °C per 12-13 giorni. Minimo 24 mesi di maturazione, di cui 12 in pregiato legno di rovere (Allier e Tronçais); affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: complesso, caratteristico, ricorda il profumo di frutta matura con gradevoli sentori di mirtillo, prugna e ribes rosso, circondati da note speziate derivanti dalla maturazione in legno.

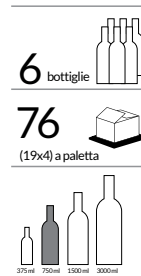
Sapore: corposo, pieno, armonico, piacevolmente tannico.

### ABBINAMENTI

Vino di grande carattere, si accompagna bene con bolliti, arrostiti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati. Ottimo con il risotto al Teroldego.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C



WWW.MEZZACORONA.IT



# LAGREIN RISERVA

## TRENTINO DOC

Vitigno autoctono del Trentino Alto Adige, è coltivato tra le montagne dolomitiche sin dal XV secolo dove si è adattato in maniera perfetta. Nel corso dei secoli questo vitigno ha dato origine a due biotipi diversi per forma e dimensione del grappolo: Lagrein a grappolo corto e Lagrein a grappolo lungo. Dalla selezione dei migliori vigneti di Lagrein a grappolo corto coltivato lungo la valle del fiume Adige, produciamo questo ricco e potente rosso. I vigneti di Lagrein vengono coltivati sulle colline a 200- 400m lungo la valle del fiume Adige utilizzando solo la pergola semplice: questa assicura l'esposizione dei grappoli al sole e un'ottima maturazione aromatica e polifenolica senza rischio di scottature degli acini. Quando le uve raggiungono la perfetta maturazione, vengono raccolte e selezionate a mano intorno alla seconda settimana di ottobre.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate secondo la classica tecnica della vinificazione in rosso, alla temperatura di 26°C per 12-13 giorni con aggiunta di lieviti selezionati. Segue la maturazione in legno per 10 mesi in barrique di rovere francese con stagionatura di 3 anni e tostatura leggera. Infine sono necessari altri 12 mesi di affinamento fra acciaio e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con eleganti riflessi violacei.

Profumo: bacche rosse mature, ribes, mora e mirtillo. Completano il bouquet il delicato tocco di vaniglia e di mandorla derivanti dalla lunga maturazione in legno.

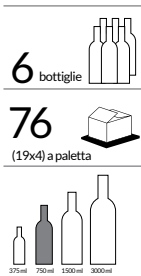
Sapore: robusto, strutturato, ma delicato con un'acidità controllata che rispecchia il clima d'origine.

### ABBINAMENTI

Vino dalla forte personalità, si esprime al meglio con antipasti ricchi e speziati a base di salumi e formaggi stagionati. Esalta primi a base di ragù, paste al forno e secondi a base di selvaggina e carni alla brace.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





## MARZEMINO SUPERIORE TRENTINO DOC

Dai migliori vigneti delle colline di Ala, dove l'Adige ha arricchito i terreni creati dai ghiacciai che hanno inciso le rocce dolomitiche delle Prealpi, nasce il Marzemino Superiore Trentino DOC. In questo vino si ritrovano unite, in un connubio indissolubile, le note varietali primitive con i sentori più evoluti di processi fermentativi.

### VINIFICAZIONE

Verificata in vigneto la perfetta maturazione delle uve, si procede alla raccolta manuale di una prima frazione di grappoli destinati all'appassimento in una sala a temperatura e umidità controllate. Durante tale periodo, che dura circa 70 giorni, l'uva matura ed evolve sprigionando profumi inaspettati e sensazioni vellutate. A fine ciclo i grappoli vengono diraspatis, pigiati e il mosto ottenuto viene messo a fermentare in acciaio a temperatura controllata di 25 - 28°C con lieviti selezionati per questa tipologia di vino. La quota restante di uva viene raccolta il più tardi possibile compatibilmente con l'evoluzione climatica della stagione e lo stato sanitario. Anche in questo caso le uve vengono diraspate e messe a fermentare in contenitori di acciaio inox a temperatura rigorosamente controllata di 25 - 28°C inoculando lieviti selezionati specifici. terminate le fermentazioni, le due partite vengono messe a riposare in contenitori di acciaio in attesa del loro assemblaggio e infine a maturazione in bottiglia.

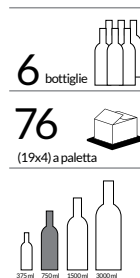
### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino, estremamente deciso. I profumi sono intensi e abbracciano tutta la frutta del sottobosco, anche in confettura, e la marasca sotto spirito. In bocca è piacevole, morbido con tannini delicati, coerente con i profumi e di buona persistenza.

### ABBINAMENTI

È ideale compagno di formaggi mediamente stagionati, primi a base di ragù bianco e secondi delicati a base di carni bianche e rosse leggermente grasse.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



WWW.MEZZACORONA.IT



## ASSONANZA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Assonanza è una melodia di note, un'armonia trentina suonata con i migliori frutti dei nostri vigneti. È un vino che nasce dalla sapiente unione delle migliori uve di Chardonnay e di vitigni aromatici, in particolare il Gewürztraminer. Il legame tra questi vitigni nasce già nei nostri vigneti. Spesso tali varietà crescono in zone contigue, segno della loro naturale predilezione per lo stesso terroir e ambiente. Alla coltivazione del Gewürztraminer, un vitigno dal carattere impegnativo e instabile, i nostri viticoltori uniscono lo Chardonnay, una sicurezza di stabilità qualitativa che lo hanno fatto diventare la base dei più prestigiosi blend bianchi al mondo. Solo le migliori colline dell'ambiente dolomitico riescono a creare questa formidabile sinergia fra i due vitigni. L'alcolicità contenuta dello Chardonnay e la sua fresca acidità sono il complemento ideale per l'opulenza e l'esuberanza aromatica del Gewürztraminer.

### VINIFICAZIONE

Le uve sono vendemmiate e selezionate a mano; per favorirne l'estrazione si esegue una breve macerazione a freddo prima della pressatura soffice. La decantazione naturale a freddo e la successiva fermentazione a temperatura controllata con lieviti specifici contribuiscono assieme ad esaltarne la raffinata aromaticità.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.  
Profumo: elegante, fruttato, con sentori di mela gialla, arricchiti da note floreali di rosa damascena.  
Sapore: armonico, ricco, ampio con acidità moderata.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con antipasti speziati e primi a base di pesce.

GRADO ALCOLICO 12.5 %  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C





## NEROFINO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Questo vino nasce da un perfetto matrimonio tra i due più importanti e rinomati vitigni rossi del Trentino: il Teroldego e il Lagrein. Il Teroldego ha trovato la sua culla in Piana Rotaliana che per la sua unicità geologica e climatica dona al "principe del Trentino" tutte le caratteristiche indispensabili per ottenere un vino dalla matura fruttuosità e potente struttura. Il Lagrein ha trovato la sua via lungo le colline sovrastanti il fiume Adige dove, beneficiando di terreni più rocciosi e ben drenanti, si esprime con un profilo aromatico fragrante e una delicata corposità che addomestica l'irruenza tannica del Teroldego. La storica forma di allevamento di questi due vitigni trentini chiamato "pergola", nella sua forma "semplice" per il Lagrein e nella forma "doppia" per il Teroldego, favorisce un'ottima esposizione dei grappoli al sole garantendo un'ottima maturazione senza rischio di scottature degli acini.

### VINIFICAZIONE

Le uve Teroldego vengono vinificate secondo la classica tecnica della vinificazione in rosso, alla temperatura di 26°C per 12-13 giorni con aggiunta di lieviti selezionati. Le uve Lagrein vengono invece fermentate alla temperatura di 24°C per 8 giorni con aggiunta di lieviti selezionati. Poi metà aliquota dei due vini matura per 6 mesi in barriques di rovere francese con stagionatura di 3 anni e tostatura leggera, al fine di rispettarne la ricca fruttuosità. Sono poi necessari altri 12 mesi di affinamento fra acciaio e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nerofino racchiude la ricchezza aromatica di due nobili e storici vitigni del territorio dolomitico. Da un lato, il Teroldego con la sua imponente fruttuosità fatta di ribes, mora e mirtillo e la sua forte struttura. Dall'altro, il Lagrein apporta una succosità e morbidezza, oltre a completare il profilo aromatico con note di cacao e confettura di frutti rossi.

### ABBINAMENTI

Vino dalla forte personalità che predilige antipasti ricchi e speziati a base di salumi e formaggi stagionati. Esalta primi a base di ragu e paste al forno e secondi a base di selvaggina e carni alla brace.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C



WWW.MEZZACORONA.IT

CASTEL  
FIRMIAN



## DABÈN MOSCATO ROSA TRENTINO DOC

Questo vino viene ottenuto da piccoli vigneti collocati sul conoide del paese di Pressano, a nord di Trento (250-300 metri circa s.l.m.) con esposizione sud-sudovest su terreni argillosi-calcarei ed in zona molto ventilata per evitare problemi sanitari e permettere alle uve il raggiungimento di un perfetto livello di maturazione aromatica e zuccherina.

### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano molto tardi dopo un appassimento naturale in pianta e, previa diraspatura, viene sottoposta a vinificazione tradizionale con aggiunta di lieviti selezionati alla temperatura di 22-24°C per 6-8 giorni. Poi con l'utilizzo del freddo (5°C), il processo fermentativo viene naturalmente bloccato con il conseguente mantenimento dello zucchero residuo voluto. Si prosegue poi con la raccolta del solo vino fiore senza spremitura delle vinacce. Segue una conservazione in acciaio per alcuni mesi, sempre a temperatura bassa, per preservare i profumi di questo elegante vino.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante con lievi riflessi granati.

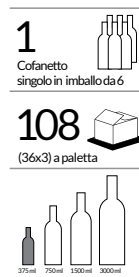
Profumo delicato, gradevolmente aromatico, intenso, con marcati sentori speziati e di rosa, avvolti da delicati profumi di frutti di bosco. Sapore dolce, pieno, gradevole, con un buon equilibrio tra dolcezza e sapidità in armonia con la fragrante acidità.

In bocca appare così armoniosamente dolce senza essere stucchevole, con un finale molto elegante e vellutato.

### ABBINAMENTI

Perfetto con crostate ai frutti di bosco, strudel e dolci al cioccolato al latte, si esalta anche con macedonia di frutta e cantucci; può accompagnare formaggi leggermente stagionati e aromaticamente delicati.

GRADO ALCOLICO 11,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C





# Teroldego Rotaliano senza solfiti aggiunti

Questo vino nasce dalla profonda conoscenza del Teroldego Rotaliano che Mezzacorona coltiva da oltre un secolo nella omonima Piana. Con il progetto “senza solfiti aggiunti”, Mezzacorona presenta un Teroldego Rotaliano ottenuto da uve di

eccellente qualità, con un alto livello di sanità e maturazione, così da poter totalmente eliminare l'utilizzo della solforosa in ogni sua forma ed in ogni fase della lavorazione delle uve e del vino. Aspetto cruciale per raggiungere tale obiettivo è l'attenta e

scrupolosa gestione quotidiana dei vigneti eseguita dai nostri soci, che portano le uve a completa maturazione aromatica e polifenolica e in perfetto stato sanitario, requisito fondamentale e critico per questa tipologia di vino.



# TEROLDEGO ROTALIANO DOC

## SENZA SOLFITI AGGIUNTI



### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte sono perfettamente integre, la vinificazione e l'affinamento sono realizzati sotto stretto controllo dei nostri enologi esclusivamente in recipienti di acciaio inox, permettendo di ottenere un Teroldego fruttato, originale, espressione pura di questa varietà. In fase di vinificazione molta attenzione è dedicata al tempo di attivazione della fermentazione. Una partenza veloce riduce i rischi di attacchi microbiologici e ossidativi e non rende necessaria l'aggiunta di solforosa. Durante l'affinamento e i travasi, il vino viene protetto dal contatto con l'ossigeno mediante tecniche naturali e senza l'utilizzo della solforosa, semplicemente attraverso l'utilizzo di gas inerti (azoto) che permettono di preservare la fragranza del frutto del Teroldego senza alterarne il profilo organolettico.

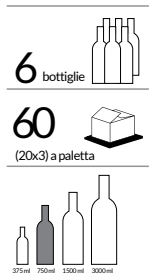
### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino intenso, offre profumi complessi e caratteristici con note di mora e mirtillo selvatico. Al palato si presenta armonico e raffinato con tannini vellutati.

### ABBINAMENTI

Si esprime al meglio con piatti della tradizione trentina, come il tortel di patate, la polenta e crauti, la mortandela e la luganega. Ottimo anche con selvaggina, funghi e formaggi.

GRADO ALCOLICO 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





# Il Teroldego Rotaliano

Al vertice della piramide della qualità Mezzacorona, Nos è prodotto in un numero limitato di bottiglie solo nelle annate eccellenti a partire dalle uve

raccolte nei migliori vigneti nella zona classica di produzione del Teroldego DOC, la Piana Rotaliana.





# NOS

## TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA

### VINIFICAZIONE

Teroldego Rotaliano DOC. Vinificato in piccoli serbatoi di acciaio, NOS trascorre i primi due anni di affinamento in barriques selezionate e un ulteriore anno in grandi botti di rovere pregiato. Viene poi messo in bottiglia, dove rimane per altri 12 mesi a perfezionare l'affinamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei.  
Profumo: caratteristico, intenso, piacevolmente fruttato con avvolgenti note di frutti di bosco e con il classico ed esclusivo sentore di tartufo nero e cuoio. Si riscontrano note speziate e vanigliate derivanti dalla maturazione in legno.  
Sapore: piacevolezza e concentrazione sono in splendido equilibrio, il vino mostra un sapore asciutto, pieno e un caratteristico lieve gusto di mandorla.

### ABBINAMENTI

L'eleganza e il corpo di questo vino permettono abbinamenti con piatti strutturati quali arrostiti di carne rossa, brasati, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati e saporiti.  
NOS risulta anche un ottimo vino da meditazione.

GRADO ALCOLICO 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

6 bottiglie  
per cassa legno



1  
Cofanetto singolo in  
imballaggio da 6



  
MEZACORONA  
1904

# TOLLOY



## Vini nati tra i monti

La “terra tra i monti”, come anticamente veniva chiamato l’Alto Adige, è uno dei paesaggi più variopinti d’Europa. Le dolci colline che circondano il paese di Salorno garantiscono rigogliosi vigneti grazie alla presenza delle Alpi, che proteggono la regione dai venti freddi da nord. La particolare vocazione del suolo, il clima secco e l’abbondanza

di giornate con temperature miti assicurano la perfetta maturazione delle uve. Nel passato, Salorno era punto d’incontro tra le diverse culture del nord e del sud. Grazie al grande transito di viaggiatori fece sviluppare varie attività ricettive, tra cui anche le osterie, teatro di riunioni e di importanti decisioni sotto il vigilante

occhio dell’oste. E proprio all’oste di una delle locande più rinomate di Salorno all’inizio del Settecento, Johann Tolloy, viene dedicata Tolloy, linea di pregiati vini dell’Alto Adige nata dalla collaborazione di Mezzacorona con la Cantina di Salorno.





## PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti coltivate in Alto Adige sulla media collina attorno a Salorno.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Questa varietà, introdotta a fine '800 dalla Borgogna, trova in Trentino le condizioni ideali per esprimersi al meglio sulle fasce collinari.

La particolare collocazione dei vigneti, fra i 200 e i 500 metri di altitudine, conferisce a questo vino delicatezza di timbri e profumi.

Vinificazione tradizionale in bianco con parziale macerazione a freddo sulle bucce.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro.

Profumo: fruttato, sentore di mela Golden.

Sapore: secco, fresco, vivace.

### ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti, primi piatti a base di verdure, pesce.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

TOLLOY



## PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti coltivate in Alto Adige nel fondovalle e sulla bassa collina.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Presenta grappoli compatti con acini dolcissimi dal colore ramato. Si distingue per le caratteristiche di equilibrio, finezza ed eleganza.

Vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata attorno ai 18-20 °C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, fruttato.

Sapore: secco, elegante, armonico, pieno, morbido.

### ABBINAMENTI

Frutti di mare, zuppa di pesce, carni bianche, funghi.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C





# GEWÜRZTRAMINER

## ALTO ADIGE DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti coltivate in Alto Adige sulla media collina a Pochi di Salorno.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

È caratterizzato da piccoli grappoli con acini di colore rosato tendenti al bronzео. Dal gusto spiccatamente aromatico, si distingue per i profumi tipici varietali, la morbidezza e l'equilibrio. Vinificazione in bianco con macerazione a freddo e fermentazione a 18-20 °C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.  
Profumo: aromatico, caratteristico, leggermente speziato con note di frutta matura.  
Sapore: secco, armonico, pieno ed elegante.

### ABBINAMENTI

Primi piatti, secondi a base di crostacei, asparagi, formaggi saporiti a pasta cotta.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



TOLLOY

WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT



# PINOT NERO

## ALTO ADIGE DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti coltivate in Alto Adige sulla media collina a Pochi di Salorno.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino di nobili origini, è ottenuto dalle uve di un vitigno originario della Borgogna. Dal gusto piacevolmente amarognolo, esprime un profumo intenso e gradevole. Vinificazione tradizionale in rosso a temperatura controllata attorno ai 25 °C con frequenti rimontaggi, follature e parziale affinamento in piccole botti di rovere per circa 10 mesi.

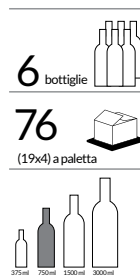
### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato.  
Profumo: complesso, etereo, caratteristico.  
Sapore: secco, retrogusto amarognolo, pieno, piacevolmente tannico, note di ciliegia e piccoli frutti di bosco.

### ABBINAMENTI

Carni rosse da arrosto e alla griglia, volatili, formaggio stagionato saporito.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C





# Feudo Arancio

## Sicilianamente

Cuore del Mediterraneo, la Sicilia è l'isola del sole, del calore e del mare cristallino, ma anche di verdi colline costellate di agrumeti, olivi e grano a perdita d'occhio. Una terra generosa, dalla luce intensa, dal clima ventilato e secco, ideale per produrre vini

ricchi, intensi e corposi, dai profumi e dagli aromi unici al mondo. Feudo Arancio coltiva i propri vigneti lungo le ventilate coste meridionali dell'isola. Seicento ettari di vigneti in cui ogni appezzamento di terreno è messo a dimora con singole varietà in purezza,

autoctone e internazionali. Nelle cantine e nei vigneti Feudo Arancio si uniscono tecnologie di eccellenza con l'esperienza di agronomi ed enologi, tutti Siciliani di nuova generazione, per dar vita a vini che rispecchiano appieno la terra e la storia siciliana.





## GRILLO SICILIA DOC

Vitigno bianco autoctono della Sicilia, è la varietà a bacca bianca più diffusa e affermata sull'isola e storicamente utilizzata per la produzione del Marsala.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: medio-tardiva, predilige terreni prettamente sabbiosi, versanti assolati e matura intorno alla fine di agosto, prima settimana di settembre.

Vinificazione: raccolta selettiva delle uve, pigiadiraspatura e pressatura in totale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "riduzione"), decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (18 °C) per 10 giorni. Maturazione sui lieviti per 5 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: aroma caratteristico fruttato che ricorda il gelsomino e aroma spiccatamente tropicale con note di mango e papaia molto delicate.

Sapore: vino di struttura, ampio, con gusto fruttato spiccato e finale fresco agrumato, equilibrato e armonico.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con frutti di mare, primi piatti di pasta con verdure, carni bianche e pesce al forno.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



WWW.FEUDOARANCIO.IT

Feudo  
Arancio



## INZOLIA SICILIA DOC

Antico vitigno autoctono della Sicilia, esprime le sue qualità organolettiche in climi caldi e ventilati dando alla luce vini di particolare eleganza.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: medio-precoce, predilige terreni sciolti e sabbiosi, matura intorno alla seconda settimana di agosto.

Vinificazione: rigorosa selezione delle uve, pigiadiraspatura e decantazione naturale del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18 °C) per 12 giorni. Maturazione sui lieviti per 4 mesi.

Filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: particolarmente fruttato con note di pera, albicocca, pesca bianca e gialla.

Sapore: fragrante e fruttato con note vanigliate, elegante, morbido e avvolgente.

### ABBINAMENTI

Eccellente con i frutti di mare, i crostacei e con tutti i piatti a base di pesce, soprattutto alla griglia.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C





## CHARDONNAY SICILIA DOC

Lo Chardonnay, varietà internazionale a frutto bianco più diffusa al mondo, ha incontrato nella Sicilia l'habitat ideale per produrre vini dotati di singolare ricchezza e intensità aromatica.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà molto versatile, dà il meglio di sé su terreni mediamente poveri e soleggiati.

Vinificazione: raccolta selettiva delle uve, vinificazione in parziale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "semiriduzione"), decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (16 °C) per 13 giorni.

Maturazione sui lieviti per 6 mesi.

Filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: intenso e persistente con note di frutta tropicale e vaniglia che tendono al miele d'acacia con l'affinamento.

Sapore: vino dal gusto armonico ed equilibrato, si caratterizza per le sfumature di nettarina e pesca rossa, oltre che di ananas maturo.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con antipasti di pesce crudo, primi piatti di pasta con verdure, secondi di pesce e carni bianche.

GRADO ALCOLICO 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



Feudo  
Arancio

WWW.FEUDOARANCIO.IT



## NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Principe della rinascita enologica Siciliana, il Nero d'Avola si può considerare l'ambasciatore della solarità e della generosità di questa terra. Vitigno di grande pregio diffuso inizialmente nel siracusano e ora esteso in tutte le zone viticole della Sicilia.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: vitigno medio-precoce, richiede terreni poco argillosi, è sensibile a eccessiva siccità ed esposizione al sole.

Vinificazione: raccolta delle uve a perfetta maturazione aromatica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 6 giorni a 22-24 °C, fermentazione malolattica in serbatoi, maturazione per 6 mesi in barriques di rovere francese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con lievissime note aranciate.

Profumo: intenso, tipico ed unico di ribes, fragolina di bosco e melograno.

Sapore: delicato e morbido, dalle caratteristiche uniche di fruttuosità tipiche dei frutti di bosco, oltre che ribes e marasca sottospirito.

Corpo mediamente strutturato e vellutato.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti.

GRADO ALCOLICO 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





# CABERNET SAUVIGNON

## SICILIA DOC

Varietà che sta alla base di alcuni tra i più celebri vini rossi del mondo, ha trovato nella Sicilia l'ambiente adatto a produrre vini di grande spessore e struttura ma che si distinguono per morbidezza dei tannini e complessità aromatica.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: vitigno internazionale molto robusto, maturazione tardiva, predilige terreni lievemente argillosi e soleggiati, matura intorno alla fine di settembre.

Vinificazione: raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 12 giorni a 26-27 °C, fermentazione malolattica in serbatoi, maturazione per 12 mesi in barriques di rovere francese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso e profondo.  
Profumo: ricco, intenso e armonico con note varietali di ribes nero e ciliegia molto matura, ben integrate con i sentori speziati derivanti dall'affinamento in legno.

Sapore: vino di grande struttura potente, con tannini presenti ma delicati.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse alla brace, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C



[WWW.FEUDOARANCIO.IT](http://WWW.FEUDOARANCIO.IT)

*Feudo  
Arancio*



# MERLOT

## SICILIA DOC

Vitigno storico internazionale che esprime carattere unico e suadente nel clima mediterraneo.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: vitigno tendenzialmente precoce, che predilige terreni drenati e poco assolati per proteggere la delicatezza e la fragranza dei suoi fragili profumi.

Vinificazione: raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica e aromatica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 8 giorni a 25-26 °C, fermentazione malolattica in serbatoi, maturazione per 8 mesi in barriques di rovere francese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi porpora.  
Profumo: ampio e intenso, con aromi di frutta matura come ciliegia e mora con lievi nuance di marmellata di frutti rossi.

Sapore: struttura molto delicata e tannini morbidi; note speziate derivanti dal legno che si uniscono all'aroma fruttato con sentori di ciliegia sottospirito e lampone che esprimono tutto il caldo della Sicilia.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con affettati mediamente stagionati, minestre di legumi, carni alla griglia, arrostiti, bolliti e formaggi saporiti.

GRADO ALCOLICO 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





## SYRAH SICILIA DOC

Varietà di origine mediorientale, si è diffusa in tutto il mondo specialmente nei climi caldi. L'intensa luminosità dell'ambiente siciliano unitamente all'unicità dei terreni lo elevano ai massimi livelli qualitativi.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Varietà: vitigno robusto e resistente a climi caldi e siccitosi, maturazione medio tardiva, predilige terreni sciolti e ben soleggiati.

Vinificazione: raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 10 giorni a 25-26 °C, fermentazione malolattica in serbatoi, maturazione per 10 mesi in barriques di rovere francese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico con lievi note mattonate.

Profumo: complesso con note di pepe nero e frutti di bosco che si fondono con gradevoli note di cioccolato e liquirizia.

Sapore: gli aromi di frutti di bosco si fondono con note speziate di pepe nero e timo. Sensazione tannica vellutata e piacevole.

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi affumicati e alle erbe, affettati saporiti.

GRADO ALCOLICO 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C



Feudo  
Arancio

WWW.FEUDOARANCIO.IT



## TINCHITÈ SICILIA DOC

Vino ottenuto da uve a base Grillo coltivate nelle nostre aziende viti-vinicole che si trovano a sud est della Sicilia, in provincia di Ragusa, e a ovest, in provincia di Agrigento, dove le diverse condizioni ambientali ci permettono di ottenere uve dal diverso stile aromatico.

Dall'unione di questi due diversi stili, nasce la ricchezza e la fruttuosità del nostro vino leggermente mosso.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte tra la metà e la fine di agosto e vinificate in bianco con fermentazione alcolica condotta da lieviti selezionati alla temperatura di 16-18°C per la durata di 7-9 giorni. La bassa temperatura di fermentazione preserva nel vino la naturale vivacità che lo rende mosso al palato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: lieve giallo paglierino con eleganti riflessi verdi.

Profumo: molto fruttato, con note di nettarina e pesca e leggere note tropicali di mango e papaia.

Sapore: ampio e pieno, con piacevole freschezza, minerale sapidità e vivacità delicata.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina con crudità di pesce, formaggi freschi o leggermente stagionati, con primi a base di pesce e verdure, con carni bianche e secondi a base di pesce fritto o al forno.

GRADO ALCOLICO 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C





## TINCHITÈ ROSÉ

### TERRE SICILIANE IGT

Questo vino esprime la nobiltà e la ricchezza di uno dei più antichi vitigni siciliani. Il Frappato è fra le varietà a bacca rossa più a sud in Europa. Il suo storico sito enografico è Vittoria, la città più giovane del ragusano giacente nel basso piano ibleo. Tale vitigno si adatta alla produzione di vini rossi con intensità colorante non elevata, tipica di un vino rosso giovane.

#### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

100% Frappato. Le uve vengono coltivate nella zona di Acate dove la caratteristica principale dei terreni è la tessitura sabbiosa. I terreni sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro assente e mediamente profondi. L'uva Frappato, vinificata in purezza, regala un vino che si distingue per la prorompente vivacità. Presenta un interessante corredo aromatico che arricchisce il profilo del vino ottenuto ed è adatto alla produzione di vini giovani con aromi floreali e fruttati.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: cerasuolo caldo, con spiccate note rubine e violacee.

Profumo: floreale e fresco, con note di geranio e piccoli frutti come lampone, mora, fragolina selvatica, ribes rosso e melograno.

Sapore: delicato, fresco e piacevole.

#### ABBINAMENTI

Grande versatilità negli abbinamenti gastronomici, dai salumi ai formaggi freschi, dalla pizza ai piatti di pesce più saporiti. Da bere giovane, quando esprime ancora a pieno tutta la fragrante piacevolezza delle sue note fruttate.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C



WWW.FEUDOARANCIO.IT

Feudo  
Arancio



## ACCUSSÌ

### SPUMANTE EXTRA DRY

#### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve Grillo vengono vendemmiate verso la fine di agosto, al momento della massima espressione della freschezza aromatica e di notte per conservarne la fragrante acidità; sono sottoposte poi a successiva vinificazione in bianco con pigiatura e pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante.

Dalla fermentazione a temperatura controllata di 18°C si ottiene il cosiddetto vino base che viene conservato sui propri lieviti fino al momento della spumantizzazione. Quindi dopo l'aggiunta di lieviti selezionati il vino base viene sottoposto a rifermentazione naturale in autoclave alla temperatura di 13-14°C per 8-10 giorni. Raggiunta la pressione e il residuo zuccherino desiderati, si raffredda rapidamente a -2/3 gradi per bloccare la fermentazione e per consentire la stabilizzazione tartarica. Si lascia successivamente maturare il vino spumantizzato per circa 2/3 mesi sui propri lieviti e infine filtrato e imbottigliato a bassa temperatura per mantenere e preservare al meglio le sue caratteristiche.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: lieve giallo paglierino, con eleganti riflessi verdognoli.

Profumo: fresco, intenso e persistente, molto fruttato e fine, esprime aromi di fiori d'acacia e glicine, insieme al profumo delicato di frutta fresca come la mela, la pera e la pesca oltre

ad eleganti nuance di fiori bianchi (magnolia e mughetto).

Sapore: in bocca è asciutto e fresco, fragrante con spiccata acidità e mineralità.

Perlage: persistente, elegante e fine.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con crudità di pesce, formaggi freschi o leggermente stagionati, con primi a base di pesce e verdure, con carni bianche, e secondi a base di pesce fritto.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C





## DALILA SICILIA DOC

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Grillo - Viognier

Dopo la maturazione in acciaio per il Grillo e 8 mesi in barriques per il Viognier, le uve vengono unite; segue un'ulteriore maturazione in acciaio per 4 mesi. Infine il vino viene imbottigliato e affinato in bottiglia per altri 4 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

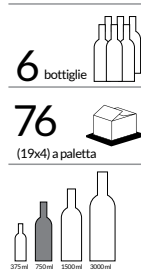
Intense note di frutti tropicali e gelsomino si fondono con delicate note aromatiche di pesca, albicocca e agrumi, con un lievissimo sentore di fiori di campo e miele fresco. Infine, a fondere le due anime di questo vino, un tocco di vaniglia, derivante dalla maturazione in legno del Viognier.

### ABBINAMENTI

Si apprezza con formaggi mediamente stagionati, antipasti a base di pesce e crostacei, primi piatti mediamente intensi a base di pesce e di carni bianche, secondi piatti a base di pesce alla griglia.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C



Feudo  
Arancio

WWW.FEUDOARANCIO.IT



## CANTODORO SICILIA DOC

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Nero d'Avola - Cabernet Sauvignon.

Le uve di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon maturano in barriques francesi rispettivamente per 8 e 12 mesi.

Quindi vengono unite e segue un'ulteriore maturazione di 4 mesi in legno.

Infine il vino viene imbottigliato e affinato per altri 8 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

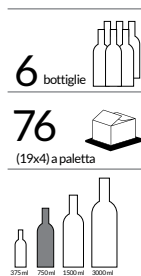
In questo vino dal colore rosso rubino, spicca la componente fruttata, che si identifica in intensi aromi di more, lamponi e ribes che si fondono a sentori di liquirizia, prugne e vaniglia, derivanti dalla maturazione in barriques.

### ABBINAMENTI

Si accompagna a primi piatti ricchi a base di ragù, oltre che a secondi a base di carne alla griglia, salami e formaggi stagionati. Si apprezza inoltre con pesce alla griglia, tagliate di tonno e pesce spada.

GRADO ALCOLICO 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





## HEDONIS SICILIA DOC

Il vino Hedonis è la più genuina ed autentica espressione della ricchezza viticola ed enologica della meravigliosa Sicilia, celebrazione della ricchezza del Nero d'Avola in purezza.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

I terreni ricchi e leggermente argillosi, il clima caldo ma con notti fresche permettono una perfetta maturazione delle uve che vengono raccolte intorno alle meta di settembre.

Una prima parte viene sottoposta a fermentazione e macerazione alcolica per circa 15-18 giorni con ripetuti rimontaggi per estrarre il colore e la componente tannica. Dopo fermentazione malolattica il vino viene maturato in barriques nuove di rovere francese e rovere americano per 18-20 mesi.

La seconda parte delle uve viene invece sottoposta ad appassimento in cella con controllo della temperatura ed umidità per circa 40-45 giorni. Dopo fermentazione e macerazione alcolica di circa 15 giorni, il vino ottenuto dall'appassimento viene conservato in acciaio per 18-20 mesi.

Alla fine del periodo di maturazione viene realizzato un assemblaggio con il 50% del vino maturato in barrique e il 50% del vino ottenuto da appassimento creando un connubio aromatico distintivo, ricco ed elegante.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Esprime un profilo aromatico estremamente ampio con note di frutta rossa appassita (prugna,

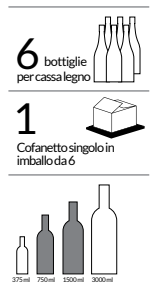
ciliegia e lampone), di mostarda e di spezie dolci, con note di vaniglia mandorla e tabacco derivanti dalla maturazione in legno. Al palato esprime una struttura possente ma vellutata, con tannini morbidi e dolci.

### ABBINAMENTI

Si abbina con carni rosse mediamente grasse, pesce al forno e alla griglia, con formaggi molto stagionati.

GRADO ALCOLICO 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-16 °C



WWW.FEUDOARANCIO.IT

Feudo  
Arancio



## HEKATE PASSITO - TERRE SICILIANE IGT

Frutto del naturale appassimento di uve aromatiche al sole generoso di un angolo di Magna Grecia, Hekate è un passito naturalmente dolce.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Dopo la maturazione, l'uva (varietà a bacca bianca aromatiche) subisce un appassimento naturale in pianta di 4-6 settimane.

Successivamente l'uva, ormai passa, viene pressata in modo soffice e il mosto ricco di zuccheri ed aromi viene posto a fermentare a temperatura controllata in vasca d'acciaio inox per 7-8 mesi. Affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 4 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'olfatto Hekate offre sensazioni che vanno dalle iniziali note di fiori secchi e camomilla, alla pesca bianca, all'albicocca disidratata, fino al miele d'acacia e alle erbe aromatiche. In bocca si rivela dolce, intenso, armonico ed elegante.

### ABBINAMENTI

Vino da dessert e da meditazione, esprime il meglio di sé con i dolci della tradizione Siciliana. Perfetto anche con dolci da forno.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16 °C



# Feudo Arancio

## L'olio di Sicilia

La tenuta Feudo Arancio comprende un secolare oliveto in cui si coltivano alcune varietà di olive caratteristiche della Sicilia occidentale, come la

Cerasuola e la Nocellara del Belice. Da queste pregiate olive, raccolte a mano, si ottiene un profumato olio extravergine dal gusto ricco,

fruttato e fragrante, che accompagna egregiamente i migliori piatti della cucina mediterranea.





# OLIO

## EXTRA VERGINE D'OLIVA

### ZONA DI ORIGINE

Comune di Sambuca di Sicilia (Agrigento).

### VARIETÀ DI OLIVE

Nocellara del Belice, Cerasuola.

### ALTITUDINE DELLE COLTIVAZIONI

370 m sul livello del mare.

### ACIDITÀ

< 0,8%.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato con riflessi verdi.

Profumo: intenso, fruttato ed elegante.

Sapore: fruttato, ricco, equilibrato nei toni di amaro e piccante.

Densità: media.

### ABBINAMENTI

L'intensità dei profumi e il sapore ricco e deciso fanno di questo olio l'accompagnamento ideale per esaltare il gusto di zuppe di legumi, pesce al forno, carni bianche e rosse alla griglia, insalate e verdure.

### CONSERVAZIONE

Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore.



*Feudo  
Arancio*



## CASTELLO DI QUERCETO

# Un'evoluzione, una storia, un amore

La famiglia François, tra le fondatrici del Consorzio del Chianti Classico, produce vini dal 1897 nel Castello di Querceto. Con una superficie totale di 190 ettari, di cui oltre 60 a vigneto ed oltre 10 ad oliveto, la proprietà è situata ad un'altezza di circa 470 metri sul livello del mare.

In queste verdi e fresche colline si coltiva soprattutto Sangiovese, affiancato da molte altre varietà, sia autoctone che

internazionali, quali Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Colorino, Merlot, Mammolo, Cilieggiolo e Malvasia Nera. Il rinnovamento dell'azienda nasce molti anni fa ed ha seguito una precisa idea di tipicità e qualità: studiando attentamente le potenzialità dei suoi terreni, comprendendo la grande diversità di microclimi ed orientandosi verso la massima differenziazione delle

varietà e la vinificazione separata. Nascono così i grandi Chianti Classico e Chianti Classico Riserva e l'ampia varietà di Crus dell'azienda, ciascuno con la sua spiccata personalità.

Per concentrare al massimo profumi e sapori, la produzione è tenuta molto bassa, con circa 40/45 ettolitri per ettaro nel Chianti Classico, sino ai 30/35 dei crus.





# CHIANTI CLASSICO

DOCG

Prodotto solo con uve provenienti dalla zona di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto con uve Sangiovese (92%) e Canaiolo (8%).  
Vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a 28 °C, successiva maturazione in botti per 10/12 mesi per passare all'affinamento in bottiglia per un minimo di 3 mesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante.  
Profumo: composto, delicato e gradevole con note di frutta rossa e sentori di vaniglia.  
Sapore: asciutto, armonico, stoffa morbida ed elegante con tannini dolci.

## ABBINAMENTI

Carni rosse e formaggi saporiti.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

CASTELLO  
DI QUERCETO



# CHIANTI CLASSICO RISERVA

DOCG

Prodotto solo con uve provenienti dalla zona di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto con uve Sangiovese (95%) e Canaiolo (5%).  
Vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a 28 °C, successiva maturazione in barriques per 10/12 mesi per passare all'affinamento in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

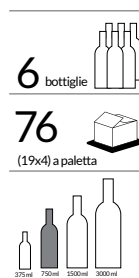
Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.  
Profumo: ampio e ben espresso, ricco e con aromi fruttati.  
Sapore: asciutto, avvolgente e morbido con elegante tannicità.

## ABBINAMENTI

Arrosti di carni rosse e secondi ricchi.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C  
(Stappare almeno due ore prima di servire).





## IL PICCHIO

### CHIANTI CLASSICO DOCG - RISERVA

Prodotto solo con uve provenienti dalla zona di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze.

#### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto con uve Sangiovese (92%) e Canaiolo (8%).  
Vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 28 °C, successiva maturazione in barriques per 12 mesi per passare all'affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso e brillante.  
Profumo: delicato, elegante, armonico.  
Sapore: asciutto, notevole corpo, carattere molto spiccato con note di vaniglia e cioccolato, tannini dolci e persistenti.

#### ABBINAMENTI

Arrosti di carni rosse, brasati, formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C  
(Stappare almeno due ore prima di servire).



CASTELLO  
DI QUERCETO

WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO

### DOC

Prodotto solo con uve provenienti dalla zona di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze.



#### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto con uve Malvasia e Trebbiano.  
Mosto ricavato da uve appassite per 2-3 mesi e conservato in piccoli fusti sigillati (caratelli) per un periodo di circa 5 anni.

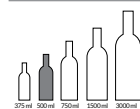
#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco ambrato.  
Profumo: intenso e complesso, con note di frutta secca e miele.  
Sapore: tipico del passito, intenso e con note persistenti di frutta secca solo leggermente zuccherino.

#### ABBINAMENTI

Paté di fegato, formaggi piccanti, risotto alla grappa.

GRADO ALCOLICO 15%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C





## LA CORTE "SUPERTUSCAN"

Prodotto solo con uve provenienti dalla zona di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto solo con uva Sangiovese (100%).  
Vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 28 °C, successiva maturazione in barriques per 12 mesi per passare all'affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

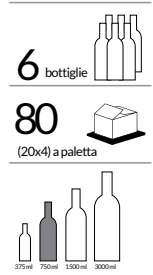
### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino equilibrato ed intenso.  
Profumo: composto ed elegante.  
Sapore: asciutto, sensuale con grande carattere e razza.

### ABBINAMENTI

Arrosti, stracotti e selvaggina.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C  
(Stappare almeno due ore prima di servire).



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

CASTELLO  
DI QUERCETO



## IL QUERCIOLAIA "SUPERTUSCAN"

Prodotto solo con uve provenienti dalla zona di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto con uve Sangiovese (65%) e Cabernet Sauvignon (35%). Vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 28 °C, successiva maturazione in barriques per 18/20 mesi per passare all'affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico e brillante.  
Profumo: ampio, intenso ed armonico che ricorda la frutta matura.  
Sapore: asciutto, nerbo e stoffa molto lunghi, rotondo con tannini morbidi.

### ABBINAMENTI

Piatti di carne elaborati e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C  
(Stappare almeno due ore prima di servire).





# CIGNALE

## "SUPERTUSCAN"

Prodotto solo con uve provenienti dalla zona di Greve in Chianti, nella provincia di Firenze.

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Ottenuto con uve Cabernet Sauvignon (90%) e Merlot (10%).

Vinificazione con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 28 °C, successiva maturazione in barriques per 20/24 mesi per passare all'affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino molto intenso.

Profumo: elegante e complesso con note di marmellata di prugne e cioccolato.

Sapore: armonico, morbido, profondo, lungo e ben strutturato. Retrogusto di frutta matura.

### ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

(Stappare almeno due ore prima di servire).



6 bottiglie



80

(20x4) a paletta





*Nannetti*

## Passione e arte della viticoltura

Da oltre 60 anni la famiglia Nannetti, proprietaria in Montalcino di un'azienda agricola che si estende per circa 50 ettari, produce il famoso Brunello di Montalcino e l'altrettanto pregiato Rosso di Montalcino. La tenuta si trova ad una altitudine di circa 480 m nella splendida vallata dove

storicamente, dalle uve di Sangiovese Grosso, è nato il Brunello di Montalcino. Dopo un'attenta selezione delle uve in vigna e la vinificazione a temperatura controllata, il vino viene posto a riposare in botti di rovere Slavonia e Allier, all'interno delle quattrocentesche cantine di famiglia.

La ricerca della qualità che da sempre contraddistingue il lavoro della famiglia Nannetti, unita al desiderio di sperimentare le più avanzate tecniche enologiche, ha fatto sì che l'azienda abbia oggi raggiunto, con i propri prodotti, eccellenti livelli qualitativi.





## ROSSO DI MONTALCINO DOC

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino rosso giovane ma dal carattere già ben deciso. Dopo un'attenta vinificazione in purezza, a temperatura controllata, è affinato per 10 mesi circa in botti di rovere per un minimo di 4 mesi in bottiglia.

È prodotto da uve della varietà Sangiovese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: speziato, con forte sentore di frutti di bosco a bacca scura, vaniglia, nocciola.

Sapore: giovane, elegante, armonico con una fragrante freschezza.

### ABBINAMENTI

La sua struttura consente abbinamenti con piatti importanti dal sapore forte come carni bianche e rosse da arrosto, grigliate e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

Nannetti



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino di grande struttura prodotto con uve Sangiovese Grosso accuratamente selezionate in vigna. Dopo un'attenta vinificazione a temperatura controllata e successivo affinamento in botti di rovere per circa 36 mesi viene lasciato riposare in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino molto intenso leggermente tendente al granato che si accentua con l'invecchiamento.

Profumo: tannini importanti molto intensi con richiami che vanno dalla vaniglia alla liquirizia con una forte speziatura.

Sapore: elegante, morbido, armonioso, complesso, persistente, di forte struttura.

### ABBINAMENTI

È un vino elegante che si accompagna con piatti ricchi di sapori decisi quali carni rosse grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C



# RIGHETTI

## Vini nati tra i monti e il lago

Nel lontano 1909 Angelo Righetti acquista alcuni vigneti nel cuore della Valpolicella Classica e costruisce la prima cantina di vinificazione.

I Righetti, da sempre legati alla viticoltura, sono giunti ormai alla quarta generazione. Negli ultimi anni l'azienda è stata ampliata e dotata di

una moderna linea di imbottigliamento e di ampi locali per l'invecchiamento dei vini in botti e barriques di rovere francese. L'ultimo piano della casa padronale è da sempre destinato all'appassimento tradizionale delle uve, minuziosamente selezionate a mano e poste a riposare in piccole cassette di

legno. Grazie all'esperienza acquisita negli anni e a un attento uso delle moderne tecnologie, l'azienda produce oggi vini di eccellente qualità e dalla personalità unica, pur mantenendo lo stile tradizionale dei prodotti della Valpolicella Classica.





## BIANCO DI CUSTOZA DOC

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Elegante vino bianco ottenuto dall'uvaggio fra numerose varietà tra cui Garganera, Tocai, Trebbiano, Cortese, Malvasia e Riesling. Vinificato in bianco secondo la tecnica classica.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.  
Profumo: fruttato e leggermente aromatico, intenso con note di fiori bianchi.  
Sapore: secco e delicato, elegante e persistente.

### ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri e in abbinamento a pesce e crostacei.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

RIGHETTI



## VALPOLICELLA DOC - RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Dopo la vinificazione delle uve di Corvina, Molinara e Rondinella e la fermentazione in contenitori di acciaio, il vino viene rifermentato sulle vinacce dell'Amarone secondo la tradizionale tecnica del "ripasso". Il successivo affinamento in botti di rovere dura da 12 a 18 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.  
Profumo: fruttato, ben integrato da leggere note vanigliate ricco e speziato.  
Sapore: di buon corpo, dal gusto armonico e vellutato, pieno, con note speziate e di ciliegia matura.

### ABBINAMENTI

Adatto a tutto pasto, si sposa bene con risotti alle verdure, arrostiti e cacciagione.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C





## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve, le stesse utilizzate per la produzione dell'Amarone, vengono messe ad appassire nei plateau per alcuni mesi e pigiate in marzo quando hanno raggiunto la massima concentrazione zuccherina.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante, violaceo carico.  
Profumo: elegante con sentori di viola mammola.  
Sapore: piacevolmente dolce, intensamente fruttato, pieno ed equilibrato con note di confettura di ciliegie.

### ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi stagionati e piccanti, classico l'abbinamento con pasticceria secca alle mandorle e cioccolato.

GRADO ALCOLICO 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C



RIGHETTI

WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

L'Amarone, prodotto di punta dell'azienda Righetti, è ottenuto con l'antico metodo dell'appassimento. Da ottobre a marzo i grappoli migliori delle varietà Corvina, Molinara e Rondinella vengono posti ad appassire in appositi locali, dove il giusto livello di umidità e ventilazione permettono una ottimale disidratazione dell'uva. Dopo la pigiatura delle uve e la fermentazione, il vino è posto ad invecchiare per tre anni in botti e barriques di rovere. L'affinamento continua poi in bottiglia per circa 12 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso tendente all'aranciato.  
Profumo: ampio, tondo e garbato.  
Sapore: asciutto, pieno, vellutato e gradevole con note persistenti di ciliegia matura.

### ABBINAMENTI

Ideale con piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi saporiti.

GRADO ALCOLICO 15%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 17-18°C







MOTTURA

## Mottura “I Classici”

La linea Mottura “I Classici” nasce dalla volontà della famiglia Mottura di coniugare le richieste e le tendenze del mondo della ristorazione moderna con la tradizione e la fedeltà verso il

territorio di origine, il Salento. Gli ingredienti di questi vini sono dunque il rispetto per la tipicità del territorio, la cura meticolosa e la selezione in vigna, il lavoro scrupoloso

in cantina durante la vinificazione e l’affinamento, assieme ad un approccio concreto e rigoroso per offrire al consumatore vini di qualità ed eleganza.





## PRIMITIVO DEL SALENTO IGT

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino prodotto con uve Primitivo del Salento. Vendemmia manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve. Macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 20°C, costante utilizzo di rimontaggi e delestage. Svolgimento in acciaio della fermentazione malolattica. Sei mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese. 2-3 mesi di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso intenso e brillante  
Profumo: Intenso aroma di frutti rossi maturi, ciliegia, mirtili, vaniglia ed erbe aromatiche  
Sapore: Forte personalità, molto persistente, tannini gradevoli

### ABBINAMENTI

Arrosti di agnello e capretto, carni rosse, selvaggina e cacciagione

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

MOTTURA



## NEGROAMARO DEL SALENTO IGT

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino prodotto da uve Negroamaro coltivate in provincia di Lecce e Brindisi. Vendemmia manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve. Macerazione tradizionale per 10-12 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata, buon utilizzo di rimontaggi e delestage. Sei mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese. 2-3 mesi di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso  
Profumo: Bouquet intenso, ampio di frutta matura, pepe, tabacco e mallo di noce, leggermente etereo  
Sapore: Vellutato, pieno e armonico

### ABBINAMENTI

Carni rosse, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati

GRADO ALCOLICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C





## ROSATO DEL SALENTO IGT

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino prodotto con uve Negroamaro (90%) e Malvasia nera (10%) coltivate nella zona di Salice Salentino e in altri comuni della provincia di Lecce e Brindisi, dove il clima garantisce inverni mediamente miti con primavere ed estati molto asciutte. Vendemmia manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve. Vinificazione tradizionale con salasso ad alzata di cappello dopo circa 6-8 ore di macerazione. Chiarifica statica pre-fermentativa a freddo e successiva fermentazione alcolica a 13° C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso corallo tenue.

Profumo: Bouquet fruttato, floreale con note di erbe aromatiche.

Gusto: Vivace, sapido e corposo.

### ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, eccellente con minestre asciutte, crostacei, crudi e cotti e salse.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12 °C



MOTTURA

WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT



## FIANO DEL SALENTO IGT

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino prodotto con uve Fiano coltivate in varie zone del Salento, dove il clima garantisce inverni miti con primavere ed estati molto asciutte. Vendemmia manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 16°C e breve sosta sulle fecce fini.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: bouquet intenso, complesso ed elegante. Naso floreale di gelsomino, sambuco e rosa selvatica.

Gusto: fresco ed armonico.

### ABBINAMENTI

Si accompagna egregiamente ad antipasti di mare, paste e risotti con sughi marinari e formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12 °C







MOTTURA

## Mottura “Le Pitre”

Una famiglia dedita da 4 generazioni alla produzione di grandi vini Salentini, con una tenuta di 50 ettari di proprietà e oltre 200 ettari di vigneti consorziati. Lo stile Mottura coniuga da sempre tradizione, esperienza e innovazione,

puntando sulla valorizzazione di un territorio unico, sull'autenticità e sulla tipicità dei vitigni autoctoni e sulla salvaguardia delle caratteristiche della viticoltura salentina. Nel 2005 nasce il progetto “Le Pitre” che mira a esaltare

le potenzialità delle uve autoctone, ottimizzare il rapporto tra terroir e vigna e migliorare la genetica con ricerche clonali. I vini nati da questo progetto rappresentano il meglio del Salento e dei valori della famiglia Mottura.





## PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino prodotto con uve Primitivo coltivate in provincia di Taranto. Vendemmia manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve. Cernita del grappolo manuale con nastro selettore, fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 20-25 giorni, buon utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione malolattica in barriques a temperatura controllata, con utilizzo di batonnage. 12 mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese. 2-3 mesi di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso con riflessi porpora  
Profumo: Bouquet austero di frutti rossi in confettura, marasca, carruba e mallo di noce  
Sapore: Vellutato, pieno e armonico

### ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati

GRADO ALCOLICO 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

MOTTURA



## SALICE SALENTINO DOC

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino prodotto da uve Negroamaro coltivate nella zona di Salice Salentino e altri comuni in provincia di Lecce e Brindisi. Vendemmia manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve

### TECNICA VINIFICAZIONE

Cernita del grappolo manuale con nastro selettore, fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 20-25 giorni, buon utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione malolattica in barriques a temperatura controllata, con utilizzo di batonnage. 12 mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese. 2-3 mesi di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

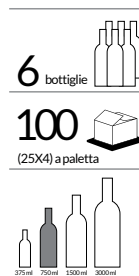
Colore: Rosso rubino intenso con sfumature granato  
Profumo: Bouquet intenso di marasca e prugna con note speziate e sentori balsamici  
Sapore: Vellutato, pieno e armonico

### ABBINAMENTI

Arrostiti e cacciagione

GRADO ALCOLICO 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C



NOTA

# I distillati



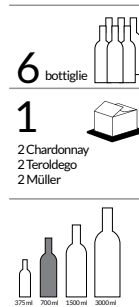


## GRAPPA DI CHARDONNAY

Grappa di monovitigno prodotta con vinacce provenienti dai nostri vigneti, attentamente selezionate e distillate lentamente secondo il metodo "discontinuo a bagnomaria trentino".

La grappa di Chardonnay si distingue per il profumo intenso e lievemente fruttato e il gusto secco, fresco ed elegante.

GRADO ALCOLICO 41% vol.



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

NOTA

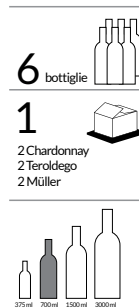


## GRAPPA DI MÜLLER THURGAU

Grappa di monovitigno prodotta con vinacce provenienti dai nostri vigneti in Val di Cembra, attentamente selezionate e distillate lentamente secondo il metodo "discontinuo a bagnomaria trentino".

La grappa di Müller Thurgau si distingue per il profumo intenso e aromatico e il gusto piacevole ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO 41% vol.



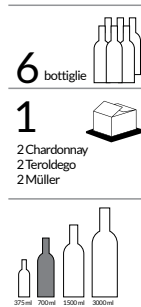
## GRAPPA DI TEROLDEGO



Grappa di monovitigno prodotta con vinacce provenienti dai nostri vigneti, attentamente selezionate e distillate lentamente secondo il metodo "discontinuo a bagnomaria trentino".

La grappa di Teroldego si distingue per il profumo netto e complesso e il gusto ampio e armonico che ricorda il lampone e la mela Golden.

GRADO ALCOLICO 41% vol.



NOTA

WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

## GRAPPA DI MOSCATO GIALLO



Grappa di monovitigno prodotta con vinacce provenienti dai nostri vigneti, attentamente selezionate e distillate lentamente secondo il metodo "discontinuo a bagnomaria trentino".

La grappa di Moscato Giallo si distingue per il profumo aromatico e caratteristico e il gusto fine, fruttato, morbido ed elegante.

GRADO ALCOLICO 41% vol.



# GRAPPA DI TRAMINER



Grappa di monovitigno prodotta con vinacce provenienti dai nostri vigneti, attentamente selezionate e distillate lentamente secondo il metodo "discontinuo a bagnomaria trentino".

La grappa di Traminer si distingue per il profumo intenso e aromatico e il gusto fruttato e persistente.

GRADO ALCOLICO 41% vol.



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

NOTA

# GRAPPA INVECCHIATA



Grappa prodotta con vinacce provenienti dai nostri vigneti, selezionate e distillate secondo il metodo "discontinuo a bagnomaria trentino". È un blend di grappa invecchiata di Teroldego, Pinot Nero e Traminer, che matura per 25 mesi in botti di legno di quercia.

Durante il lento contatto con il legno, la grappa si arricchisce di un caldo colore ambrato e di note aromatiche dolci e suadenti, che ci ricordano la vaniglia, la crema pasticciera e frutta con nocciolo appassita. Al palato esprime un tocco vellutato e rotondo, con una delicata alcolicità e una piacevole freschezza.

Il risultato finale è un prodotto ricco, dai profumi ampi ed eleganti, caldo ma austero che esprime la ricchezza dei nobili vitigni utilizzati. Si distingue per l'ottimo equilibrio aromatico dato dal lungo periodo di invecchiamento.

GRADO ALCOLICO 41% vol.



## TERRE DEL NOCE

# Vini dal giardino vitato del Trentino

Nella soleggiata Piana Rotaliana, lungo il fiume Noce, terreni fertili e clima favorevole danno origine ad uve eleganti e fragranti. Terre del Noce è il prodotto di queste uve, vendemmiate e

selezionate a mano dai nostri viticoltori. È una linea di vini dal sapore moderno, piacevole da bere, ideale abbinamento per la cucina italiana ed internazionale.





## PINOT GRIGIO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti lungo la Valle dell'Adige.

Colore giallo paglierino, profumo delicato e gradevole, gusto secco, questo vino si presta a svariati abbinamenti: da piatti a base di verdure a carni bianche, pollame e pesce.

GRADO ALCOLICO 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C



[WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT](http://WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT)

TERRE DEL NOCE



## TEROLDEGO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti nella Piana Rotaliana.

Dal colore rosso rubino, vellutato, richiama nel gusto i frutti di bosco. Ideale con arrostiti, grigliate e formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C





## BIANCO

### VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

#### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente da uve Chardonnay e altre varietà bianche coltivate nei vigneti ai piedi delle Dolomiti, raccolte manualmente a fine agosto. Dopo la pigiatura soffice e la fermentazione a basse temperature, il vino resta in acciaio a contatto con i lieviti per alcuni mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

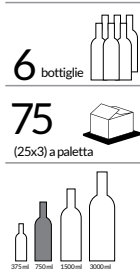
#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aromi di fiori bianchi e mela verde, con un gusto fresco e minerale, che ne determina ottima bevibilità e piacevolezza.

#### ABBINAMENTI

Si accompagna bene con verdure, carni bianche e pesce.

GRADO ALCOLICO 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12 °C



TERRE DEL NOCE

WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT



## ROSSO

### VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

#### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Questo rosso è il frutto della fermentazione di uve Merlot e altre varietà raccolte a mano nei vigneti coltivati sulle rive dei laghi dolomitici, dove le condizioni climatiche miti e le forti escursioni termiche fra giorno e notte determinano una perfetta maturazione di bucce e vinaccioli. Dopo la pigiatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata per circa due settimane, il vino matura in gran parte in acciaio e in piccola parte in legno.

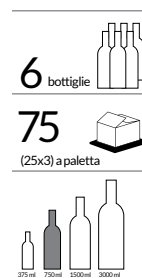
#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratterizzato da vivacità aromatica con note di piccoli frutti rossi e una vena speziata di timo. Gusto morbido, con tannini ben integrati e sostenuti da una freschezza nel finale che ne prolunga la persistenza gustativa.

#### ABBINAMENTI

Ideale con arrostiti, formaggi stagionati e zuppe saporite.

GRADO ALCOLICO 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18 °C





# Le Capanne

## Il Chianti





# LE CAPANNE CHIANTI DOCG

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Valdarno (Firenze).

## UVAGGIO

Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Trebbiano 5%  
Produzione: 50 hl per ettaro.

## FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce per circa 8 giorni a 28°C.

## COLORE

Rosso rubino brillante.

## PROFUMO

Giovane con carattere di frutta matura.

## GUSTO

Medio corpo, vinoso, leggermente tannico,  
armonico.

## ABBINAMENTI

Primi piatti, carni bianche, formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C  
(Stappare almeno due ore prima di servire).



Le Capanne

# TROVATI

## Vini di Sicilia

Trovati deriva dalla parola del vernacolo siciliano "attruvati", utilizzata comunemente nell'isola per indicare quelle cose inaspettate e uniche che rendono indimenticabili certi momenti.

I vini Trovati rispecchiano questa caratteristica: nascono nel cuore della Sicilia, dove il sole, il mare e la terra generosa disegnano paesaggi e sapori inconfondibili, unici, regalando vini

che sono intensi e profumati, ottimi con la cucina italiana, mediterranea e internazionale.





## BIANCO TERRE SICILIANE IGT

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino ottenuto da uve Grillo, Chardonnay e Inzolia coltivate nella nostra azienda viti-vinicola situata in provincia di Ragusa, a sud-est della Sicilia, dove i terreni leggeri, sciolti e sabbiosi e la vicinanza al mare conferiscono una ricca fruttuosità a preservare una naturale e minerale acidità. Le stesse varietà sono coltivate anche nell'azienda situata a ovest della Sicilia, in provincia di Agrigento, dove invece i terreni più fertili e argillosi danno alle uve più concentrazione, maturazione, ricchezza e volume.

### METODO DI LAVORAZIONE

Le uve vengono raccolte tra la metà e la fine di agosto, diraspapigiate, sottoposte a spremitura soffice, e successivamente i mosti vengono fermentati con aggiunta di lieviti selezionati alla temperatura di 16-18°C per la durata di 8/10 giorni. Poi i vini vengono maturati in acciaio sui propri lieviti per 6 mesi, prima di essere preparati per l'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con eleganti riflessi verdi. Molto fruttato e fragrante, con intensi aromi di mela gialla e verde, e di fiori gialli secchi. Ampio e pieno, con piacevole freschezza e minerale sapidità.

### ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi freschi o leggermente stagionati, con primi a base di pesce e verdure, carni bianche, secondi a base di pesce fritto o al forno.

GRADO ALCOLICO 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C



WWW.GRUPPOMEZZACORONA.IT

TROVATI



## ROSSO TERRE SICILIANE IGT

### VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vino che unisce l'eleganza e la fruttuosità del vitigno autoctono Nero d'Avola e la ricchezza e la potenza di due vitigni internazionali come lo Syrah ed il Merlot.

I vigneti di Nero d'Avola e Syrah sono localizzati nella nostra azienda in provincia di Ragusa, dove i terreni leggeri, sciolti e sabbiosi conferiscono eleganza, finezza e fragrante fruttuosità al vino. Invece il Merlot viene coltivato nell'azienda in provincia di Agrigento dove i terreni più fertili e argillosi danno vini più robusti, ricchi e concentrati.

### METODO DI LAVORAZIONE

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda settimana di settembre e vinificate separatamente in acciaio. La fermentazione alcolica avviene con aggiunta di lieviti selezionati e dura in media 5-7 giorni per il Nero d'Avola alla temperatura di 24-26°C e 7-9 giorni per il Syrah e il Merlot alla temperatura di 25-27°C.

Dopo maturazione in acciaio di 3 mesi, i vini vengono uniti e continuano la maturazione in acciaio per altri 3 mesi. Solo il Merlot viene maturato in legno per 4 mesi per ammorbidire i tannini e aggiungere struttura e corpo a questo elegante vino.

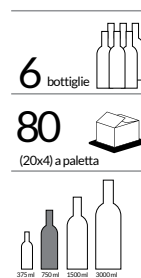
### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso intenso con forti riflessi violacei. Ricco e fragrante, con note di frutta a bacche rosse, come mora, lampone e ciliegia e note floreali di viola mammola. Morbido e succoso, con tannini eleganti e sottili.

### ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi mediamente stagionati e affettati stagionati, con primi a base di ragù, carni bianche, secondi di carni rosse e pesce al forno.

GRADO ALCOLICO 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C





# La mela trentina

Valentina è il frutto del lavoro e della passione di oltre 300 frutticoltori che in Trentino si dedicano alla coltivazione delle nostre mele. 400 ettari di meleti curati ogni giorno con il supporto di agronomi specializzati e una struttura che permette la cernita, la conservazione e il confezionamento dei frutti in un ambiente refrigerato e

in atmosfera controllata, per garantire la massima freschezza e qualità al consumatore finale durante tutto l'anno. Le mele vengono accuratamente selezionate e controllate, perché giungano al consumatore solo le più belle e le più buone. Valentina è sinonimo anche di mele genuine grazie al ricorso a tecniche di produzione

integrata, che riducono al minimo gli interventi dell'uomo sulle piante e sui frutti. Da qui il legame con l'immagine della cinciallegra, uccellino che aiuta Valentina nel conseguimento della qualità e della genuinità delle mele in modo naturale.



# SUCCO DI MELA VALENTINA

Lt: 3



## INGREDIENTI

- Succo di mela naturale.
- Antiossidante: acido ascorbico (vitamina C).

## CARATTERISTICHE

Imballaggio pratico, ecologicamente vantaggioso, senza zuccheri aggiunti, senza coloranti, senza conservanti. Si conserva per 6 mesi dal confezionamento e 1 mese dopo l'apertura in luogo fresco e asciutto.

## TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

- Utilizzo di mele integre senza presenza di marciumi e non raccolte da terra.
- Mix di più varietà (Golden Delicious, Granny Smith e Fuji) che conferiscono il giusto equilibrio fra dolcezza, acidità e aromaticità.
- Svuotamento e trasporto delicato della frutta in modo da non provocare stress meccanici.
- Cernita e lavaggio con getti di acqua ad alta pressione.
- Macinazione e immediata spremitura del frutto senza aggiunta di enzimi o coadiuvanti di produzione.
- Spremitura soffice del frutto su pressa in continuo (processo rapido che evita ossidazioni e permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del frutto e apprezzare i sapori varietali).
- Unico trattamento termico e di stabilizzazione del succo a tempi e temperature ridotte al fine di preservare la naturale torbidità e ridurre al minimo il sedimento.
- Miscelazione e stoccaggio refrigerato (0-2°C) e riempimento a freddo senza ulteriori passaggi di pastorizzazione.





Via del Teroldego, 1/e  
38016 Mezzacorona (Trento) - Italia  
Tel. +39.0461.616399  
info@mezzacorona.it  
www.gruppomezzacorona.it



