



Nos

Teroldego Rotaliano DOC

Mezzacorona

Il Teroldego Rotaliano Doc Nos Mezzacorona è al vertice della qualità dell'azienda ed è ottenuto da sole uve Teroldego, una varietà autoctona del trentino che trova il suo ambiente ideale nella Piana Rotaliana dove è coltivato dai soci Mezzacorona. Il Teroldego Rotaliano è considerato il "vino principe del Trentino" e in questa bottiglia trova la sua eccellenza. Il NOS è infatti prodotto in un numero limitato di bottiglie solo nelle annate eccellenti a partire dalle uve raccolte nei migliori vigneti della zona classica di produzione del Teroldego Rotaliano DOC: la già citata Piana Rotaliana.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Teroldego Rotaliano
Denominazione	DOC
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Piana Rotaliana
Vitigno	Teroldego 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso, con riflessi violacei,
Gusto	In bocca piacevolezza e concentrazione sono in splendido equilibrio, il vino mostra una complessa gamma di sapori balsamici, un sapore asciutto, pieno e un caratteristico lieve gusto di mandorla. I tannini sono avvolgenti e dalla tessitura vellutata con u
Profumo	Caratteristico, intenso, piacevolmente fruttato con avvolgenti note di frutti di bosco ed in particolare di mirtillo e mora selvatica, e con il classico ed esclusivo sentore di tartufo nero e cuoio. Note speziate e vanigliate derivanti dalla maturazione i
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di selvaggina, primi con tartufo, secondi piatti di tartufo, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18 - 20 °C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	in piccoli serbatoi di acciaio
Affinamento	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