

MEZZA DI MEZZACORONA

Årgång NV

Art. nr ME0201

Pris 115 kr

Storlek 750 ml

Producent Mezzacorona

Ursprung Trentino, Italien

Varukategori Mousseerande viner

Certifiering Vegan

Druvor Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Müller-Thurgau 10%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 15 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Ungdomlig fruktig doft med toner av päron, vit persika och melon. Frisk, fruktig smak med inslag av röda äpplen, ananas och melon.

Passar till Utmärkt som aperitif och sällskapsdryck eller till lättare sallader.

Om producenten

MEZZACORONA BERÖMDA FÖR ROTARI METODO CLASSICO

Mezzacorona grundades 1904 i Trentino och är en sammanslutning av kvalitetsmedvetna vinodlare och vinfamiljer som tillsammans förfogar över

2 800 hektar av de bästa vinmarkerna vid foten av de italienska Alperna. Ett team av oenologer och agronomer arbetar dagligen tätt samman med de olika odlarna genom hela processen från blommande vinranka till buteljerat vin.

Mezzacorona är områdets mest betydande producent och dominerar produktionen av vita viner på druvorna pinot grigio, chardonnay och gewurztraminer, samt röda viner av lokala druvorna lagrein och teroldego rotaliano. Mest kända är man dock för mousseerande viner under namnet Rotari, på pinot noir och chardonnay enligt Champagnemetoden med en andra jäsnings på flaska (Metodo Classico). Rotaris mousseerande finns som Rotari Rosé och Rotari Brut Reserva, både i vanlig flaska och som Magnum för festligare tillfällen.

Viner från Sicilien

Mezzacorona har ett brett sortiment av viner på såväl lokala som internationella druvor och man äger vinodlingar i flera andra italienska vindistrikt, bland annat på Sicilien från egendomen Feudo Arancio som bland annat står bakom Mileo Bianco Organic. **Läs mer här om Mezzacorona Sicilien!**

Mezzacorona är pionjärer när det gäller långsiktig hållbarhet. Vingårdarna sköts med minsta möjliga miljöpåverkan och kemikalier och konstgödning har ersatts av organisk gödning och biologiska metoder för att hindra skadeangrepp. Det hela har resulterat i en hållbarhetscertifiering via SQNPI.

