

## Mezzacorona Moscato Giallo Вино Меццакорона Мускато Джалло, белое сладкое

**Страна:** Италия

**Регион:** Трентино Альто-Адидже, DOC Трентино

**Производитель:** Mezzacorona

**Крепость:** 10,5% об.

**Сортовой состав:** Мускато Джалло

**Особенность:** заизюмливание части урожая на лозе, непродолжительная мацерация (настаивание суслу на мезге)

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** яркий, оттенки апельсиновых леденцов, мандарина и персика, которые постепенно раскрываются нотами яблоневого цвета, пряных трав, чайной розы и мёдом

**Вкус:** нежный, маслянистый, хорошо сбалансированная сладость и кислотность, послевкусие отличается ярко выраженными оттенками цитрусовой цедры, изюма, цукатов, белого перца и легкой горчинкой

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с десертами, фруктовыми салатами, выпечкой, цукатами и мягкими сырами



## Castel Firmian Pinot Grigio Вино Кастель Фирмиан Пино Гриджо, белое сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Трентино Альто-Адидже, DOC Трентино

**Производитель:** Mezzacorona

**Крепость:** 12,5% об.

**Сортовой состав:** Пино Гриджо

**Особенность:** непродолжительная мацерация (настаивание суслу на мезге)

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** достаточно яркий, фруктовые ароматы яблока, груши и цитрусов с цветочными нотами ромашки, и других луговых трав и цветов

**Вкус:** освежающий, утонченный, с приятным длительным послевкусием с оттенком персика, цитрусовых и легким тоном меда

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** в качестве аперитива, идеально подходит к закускам, белому мясу и рыбе



С 1904 года уже несколько поколений семей посвящают себя выращиванию винограда, сохраняя целостность территории с помощью устойчивого виноделия (природосообразное земледелие). Увлеченная и опытная команда энологов и агрономов работает изо дня в день в тесном контакте с виноградарями, следя за всем жизненным циклом продукта: на виноградниках, во время сбора урожая и вплоть до этапа розлива в бутылки.

Благодаря современному оборудованию и технологиям виноделия Меццакорона предлагает конечному потребителю 100% моносортовые вина, характеризующиеся яркой элегантностью и хрустящей кислотностью, типичными для итальянских Доломитовых Альп. Широкий спектр микроклиматов, от средиземноморского до альпийского, а также более чем столетний опыт виноделия, позволяет удовлетворить потребности каждого сорта и хорошо выразить терруар.

Именно здесь Меццакорона выращивает свои лозы, используя в основном традиционную «Перголу Трентина», которая на основе многолетних традиций и исследований превратилась в производственный процесс, гарантирующий высочайшее качество. В этом процессе выращивания винограда требуется постоянный ручной труд, поэтому главную роль играет человек. Виноградники Меццакороны легко узнать по перголам, придающим ландшафту живописный волнообразный узор.

По замыслу виноделов, эти вина созданы как идеальное дополнение к итальянской и международной кухне.