AlpeRegis Brut di Mezzacorona

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Febbraio 2024



Sono “storie di vite” ciò che Mezzacorona, dal 1904, porta orgogliosamente sui mercati internazionali, raccontando un lembo italiano, dove la cornice delle valli montane trentine la fa da padrone e consigliere fidato.

I prodotti di questa storica realtà sono infatti il frutto di una cooperazione attenta e lungimirante, sia nella salvaguardia di un territorio unico al mondo, sia nei confronti dei vigneti che vengono seguiti con autentica passione dagli agronomi che attentamente vivono lo sviluppo zonale delle diverse aree e dalle uve ottenute.

La degustazione di oggi ha confermato appieno le attitudini qualitative di questa cantina, grazie al prodotto assaggiato, un metodo classico 2018 chiamato AlpeRegis, un Brut ottenuto esclusivamente da quel Chardonnay che a queste latitudini ed in questi terreni riesce ad esprimere una finezza ed una

struttura di autentico valore.

Un perlagè di rara finezza invade fieramente l’ampio bicchiere per far emergere le note olfattive tipiche dello chardonnay, profumi floreali e fruttati, su tutti la mela golden ed i fiori bianchi di campo, uniti ad un sentore di pesca acerba e leggerissime note tropicali che si uniscono ad una buona crosta di pane fresco.

In bocca è esclusivamente elegante per quanto l’eleganza possa essere associata a concretezza e identità, uno spumante vero ed avvolgente, frutto di quella tecnica spumantistica che vede oggi Rotari, il marchio di Mezzacorona per questo vino, un vero e proprio portabandiera nel mondo affascinante e complesso delle bollicine italiane.

AlpeRegis Brut 2018 è uno spumante a tutto pasto, dai fritti di verdure di stagione come aperitivo per la sua forza sgrassante, alle paste ripiene, per chiudere con una faraona al forno per poter godere appieno della sua fiera identità.

Un vino spumante moderno e al tempo stesso con una identità precisa. Interessante per la sua completezza di aromi e per un equilibrio generale che lo rende un fiero rappresentante di questa linea di Mezzacorona.

Un ottimo aperitivo da degustare assieme a finger food con pasta sfoglia e prosciutto crudo, molto centrato l’abbinamento con pasta alle verdure o primi e secondi di pesce, come ad esempio un fritto di paranza o una spigola al forno con pomodorini.

Un augurio a questa azienda che con fiera caparbietà si rinnova ogni giorno per poter essere anche una vera protagonista dell’enologia laziale.

Company Profile

Dal 1904 Mezzacorona coltiva i propri vigneti nelle valli del

Trentino Alto Adige e produce vini dal carattere unico e autentico come il territorio in cui nascono.

I vini Mezzacorona sono frutto della massima attenzione alle caratteristiche specifiche dei vitigni e delle varietà, espressione del territorio e dell'ambiente alpino trentino. Sono vini profumati ed eleganti, autentici e virtuosi come gli uomini che li fanno nascere, speciali come la terra dalla quale prendono vita. Generazioni di famiglie appassionate hanno scelto di operare nel rispetto dell'ambiente con tecniche di lavorazioni sostenibili coltivando i propri vigneti con sistemi di produzione integrata, garantendo prodotti sempre più naturali.

Un attento team di enologi e agronomi lavora quotidianamente al fianco dei nostri viticoltori seguendo con passione l'intero ciclo di vita del prodotto, dalla vite alla vendemmia, fino alla bottiglia, mettendo al servizio della tradizione le più avanzate tecniche e attrezzature di produzione.

MEZZACORONA
Via del Teroldego 1/e – 38016 Mezzacorona (TN)
info@mezzacorona.it
https://www.mezzacorona.it/it/


MEZZACORONA