

**MUSIVUM:
LA BELLEZZA
DEL TERRITORIO
SI FA ARTE NEL VINO.**

Mezzacorona cura da oltre un secolo un prezioso patrimonio viticolo, tramandato dalla maestria di generazioni di viticoltori: un vero e proprio mosaico di vigneti incastonati come tessere pregiate, quasi opere d'arte dell'uomo e della natura, nelle suggestive valli del Trentino. La loro bellezza si estende dalla Piana Rotaliana (già nominata "il più bel giardino vitato d'Europa" da Goethe e Battisti) fino alle ordinate e sinuose colline di Faedo, Sorni e Pressano; nei curati appezzamenti in Val di Cembra; quindi giù verso Trento e nella romantica valle dei Laghi; affiancando poi le ventilate rive del Lago di Garda; e ancora nella mozartiana Vallagarina fino ad Ala, dove l'armonia dei vigneti a pergola è foriera della bellezza dei prodotti che da essi nasceranno.

Con Musivum - parola latina per "mosaico" - Mezzacorona intende valorizzare ed esaltare questi angoli di perfezione e dare vita a vini che siano l'espressione più autentica dell'incanto del territorio trentino e della secolare arte di fare vino dei propri viticoltori. Per posizione, terreno e accudimento, questi vigneti hanno qualità rare. Qui la lavorazione è metodica, sartoriale, esclusivamente manuale. Con rese molto limitate e modalità e tempi di vendemmia dedicati, essi donano uve pregiate di qualità unica che sono affinate in Cantina solo nelle migliori annate e in edizioni limitate.

I vini Musivum nascono dallo studio certosino del territorio, dalla sapiente conoscenza delle caratteristiche del vigneto, dalla maestria del viticoltore nella coltivazione, dalla perizia agronomica in campagna. Suggella questo magistrale lavoro in vigna, la profonda esperienza enologica che, per Musivum, impiega attrezzature disegnate ad arte (serbatoi di acciaio inox dedicati, botti di diversa essenza, capacità e passaggio, anfore in argilla), per dare vita ai vini Musivum nel pieno rispetto dei vigneti e della loro evoluzione nelle diverse annate.

Musivum esprime la visione di Mezzacorona, laddove la bellezza del territorio è animata dalla sua azione sostenibile nella coltivazione delle uve e nella produzione dei vini. Un territorio incantevole, curato e salvaguardato: un mosaico che è una magnifica celebrazione dell'amore per il vino.

MEZZACORONA

TEROLDEGO ROTALIANO

DOC SUPERIORE

ANNATA 2016

Riserva



*I vini Musivum sono irripetibili, preziosi,
capaci di esprimere nel tempo profumi
sempre diversi e sorprendenti.*

TEROLDEGO ROTALIANO

DOC SUPERIORE

Riserva

Il Teroldego è un vitigno dalla storia affascinante che ha la sua culla nella regione Trentino ed in particolare nella Piana Rotaliana. Qui, infatti, nel cuore della Valle dell'Adige a nord della città di Trento si trova "il giardino vitato più bello d'Europa" come lo definirono Goethe e Cesare Battisti.

La Piana Rotaliana è stata per millenni crocevia di culture e tradizioni in quanto terra di confine. In questo contesto, il vitigno Teroldego ha trovato l'ambiente ideale dove ha da sempre dato frutti generosi e vini di memorabile bontà tanto da far parlare di sé in tutta Europa.

Il nome stesso sembra abbia origini tirolese, da "Tiroler Gold" ovvero "oro del Tirolo", anche se altre fonti riconducono l'origine a un toponimo locale: infatti esiste una località "Teroldeghe" e il vino risulta menzionato in numerosi atti notarili già a partire dal 1480.

L'unicità della Piana Rotaliana è nella sua stessa origine: un conoide scaturito dai sedimenti alluvionali trascinati a valle dal torrente Noce nel punto in cui un tempo confluiva nel fiume Adige. Alle alluvioni bonificatrici del Noce si deve infatti la particolare conformazione pedologica costituita da un soprassuolo di terreno molto fertile costituito da sabbia e limo sotto il quale si trova un profondo strato drenante di ghiaia e ciottoli che lo rende molto permeabile, asciutto e ottimamente arieggiato.

Per queste ragioni la Piana Rotaliana è da secoli territorio notoriamente vocato per il Teroldego, che oggi ne è il vino simbolo: prima D.O.C. varietale riconosciuta in Trentino con l'appellativo "Rotaliano" nel lontano 1971, da essere definito "il Principe dei vini trentini".

Vendemmia 2016

L'eccellenza della vendemmia 2016 ha evidenziato le potenzialità enologiche di questo vitigno, rafforzate ulteriormente dall'unicità del terreno della Piana Rotaliana. Infatti, le condizioni ambientali favorevoli per tutto il periodo vegetativo hanno garantito uve con un quadro fenolico importante. In particolare, l'assenza di precipitazioni e le forti escursioni termiche durante l'ultima fase di maturazione, hanno permesso di ottenere uve con un'ottima concentrazione zuccherina e aromatica.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte rigorosamente a mano intorno alla fine di settembre. Dopo diraspatura e delicata pigiatura, la vinificazione è stata effettuata in piccoli recipienti dove la fermentazione alcolica, con aggiunta di lieviti selezionati, è stata condotta a 26-28°C per circa 18-20 giorni, con ripetuti rimontaggi e delestages per estrarre tutto il patrimonio aromatico e polifenolico presente nella buccia.

Affinamento

Il vino riposa e matura per 14-16 mesi in botti di legno mentre solo una piccola parte affina in anfore di terracotta. Il connubio del legno con la terracotta ne esalta il profilo aromatico e favorisce l'evoluzione della struttura tannica, conferendo un carattere vellutato, morbido e setoso. Infine Teroldego Rotaliano Musivum sostiene un lungo affinamento in bottiglia per oltre tre anni prima di poter essere apprezzato in tutta la sua eleganza e ricchezza.

Caratteristiche organolettiche

Vino maestoso, dal colore rosso rubino intenso, con leggere sfumature granate. Al naso esprime la generosità del Teroldego in tutte le sue tonalità, muovendosi dalle note di piccoli frutti - in particolare di mirtillo maturo - fino ai sentori speziati, per arrivare ad aromi di mandorla, tabacco e liquirizia derivanti dalla maturazione nei piccoli contenitori di legno, perfettamente integrati con il suo patrimonio di aromi fruttati. Al gusto, si presenta vellutato, armonico, ricco e fragrante.