

MEZÀN

Vino bianco

mezzano

agg., s.m.

sec. XIV; lat. mediānu(m), v. anche mezzo.

Che sta in mezzo, in molti casi sinonimo di medio (che ha del resto la stessa etimologia), cioè posto in mezzo, intermedio fra due limiti, tra due condizioni estreme.

Il punto o la parte centrale, ugualmente distante dagli estremi.

PROFILO SENSORIALE

Un'anima solare che si schiude al primo sguardo nel suo abito giallo paglia, impreziosito da riflessi ambrati che raccontano di sole e di maturazione.

Un profumo fresco e pronunciato di mela cotogna, fiori di acacia, crema pasticcera con leggere note agrumate, si fonde con sensazioni di succo di pesca bianca.

Un'irresistibile sinfonia di sapori conquista il palato. La freschezza iniziale si sposa con una sapidità minerale vibrante. Il corpo pieno e avvolgente accarezza il palato con note di mandorlato, pesca e crema pasticcera. L'alcol, perfettamente equilibrato, si fonde con delicate spezie, regalando un finale persistente e di grande carattere.

Un vino bianco con l'anima di un rosso. Strutturato, integro e di grande personalità, Mezzàn stupisce per la sua complessità e la sua costanza qualitativa nel tempo.

ABBINAMENTI

Perfetto con paté e foie gras, formaggi freschi e stagionati. Accompagna con eleganza piatti a base di pesce e carni bianche ed esalta la selvaggina.

GRADO ALCOLICO

12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+ 12° C

BICCHIERE DI DEGUSTAZIONE

Tulipano

VITIGNI

50% Solaris

50% Sauvignon Kretos

TERRENO

Limo argilloso a tessitura franca

ESPOSIZIONE

Est-ovest

ALTITUDINE

850 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello modificato

VENDEMMIA

Settembre - ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere americano per sei mesi



CANTINA837

AZ. AGRICOLA CANTINA837 S.s. | FORNI DI SOTTO (UD) - ITALIA

CANTINA Località DROGNE snc | SPACCIO Piazza TREDOLO, 143/B | TEL +39 338 399 5159 | +39 334 123 9761



WWW.CANTINA837.IT