

---

Specialità

# Dinotte

RED BLEND - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Questo Red Blend Mezzacorona esprime tutta la ricchezza aromatica di due nobili vitigni dolomitici, il Teroldego e il Marzemino.



## Zona di produzione

Le uve rosse che crescono sui suoli granitici dei pendii collinari nell'area dolomitica sono suoli che regalano uve dal profilo aromatico unico, come il Teroldego, il Marzemino e il Merlot, suoli nati dalla decomposizione delle scogliere a strapiombo sulle strette vallate di montagna e dai depositi alluvionali dei ghiacciai e dell'onnipresente fiume Adige.

Uve Teroldego, Marzemino e Merlot

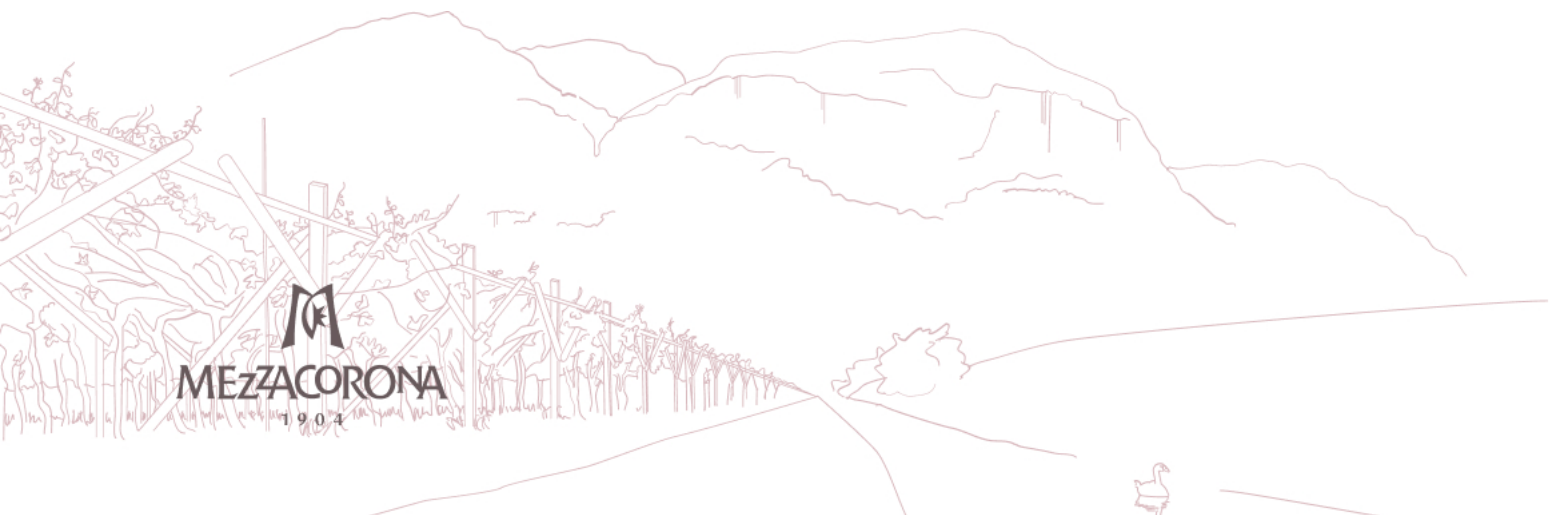
## Vinificazione

Il Teroldego e il Marzemino sono classicamente vinificati in rosso, a 23-29°C, con lieviti selezionati, per circa due settimane, poi affinati in acciaio. Teroldego e Merlot maturano separatamente in barrique di rovere francese con stagionatura di tre anni e leggera tostatura. I tre vini sono poi miscelati in acciaio e lasciati riposare fino a sei mesi prima di essere imbottigliati.

## Grado alcolico

13%

## Temperatura di servizio

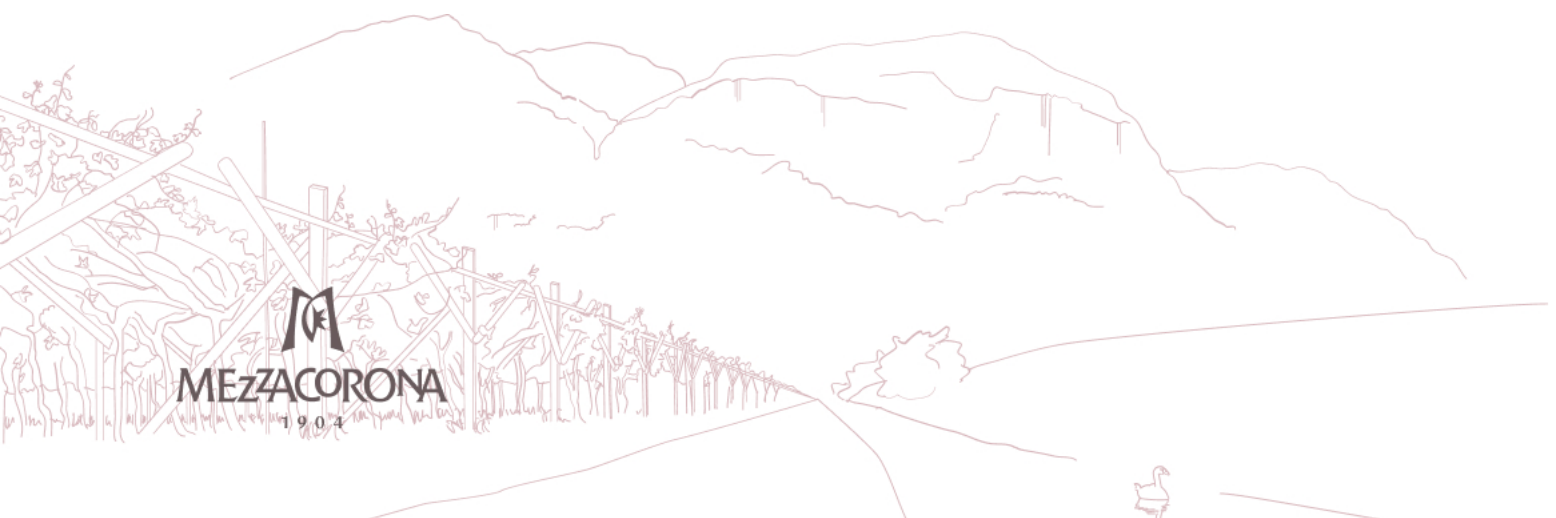


Specialità

# Dinotte

RED BLEND - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

16-18°C



  
**MEZZACORONA**  
1904

Specialità

# Dinotte

RED BLEND - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

## Riconoscimenti

SPECIALITÀ Dinotte 20 - GOLD 91 PTS. - USA Wine Ratings - 2023

SPECIALITÀ Dinotte 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2022

SPECIALITÀ Dinotte 20 - GOLD - Mundus Vini - 2021

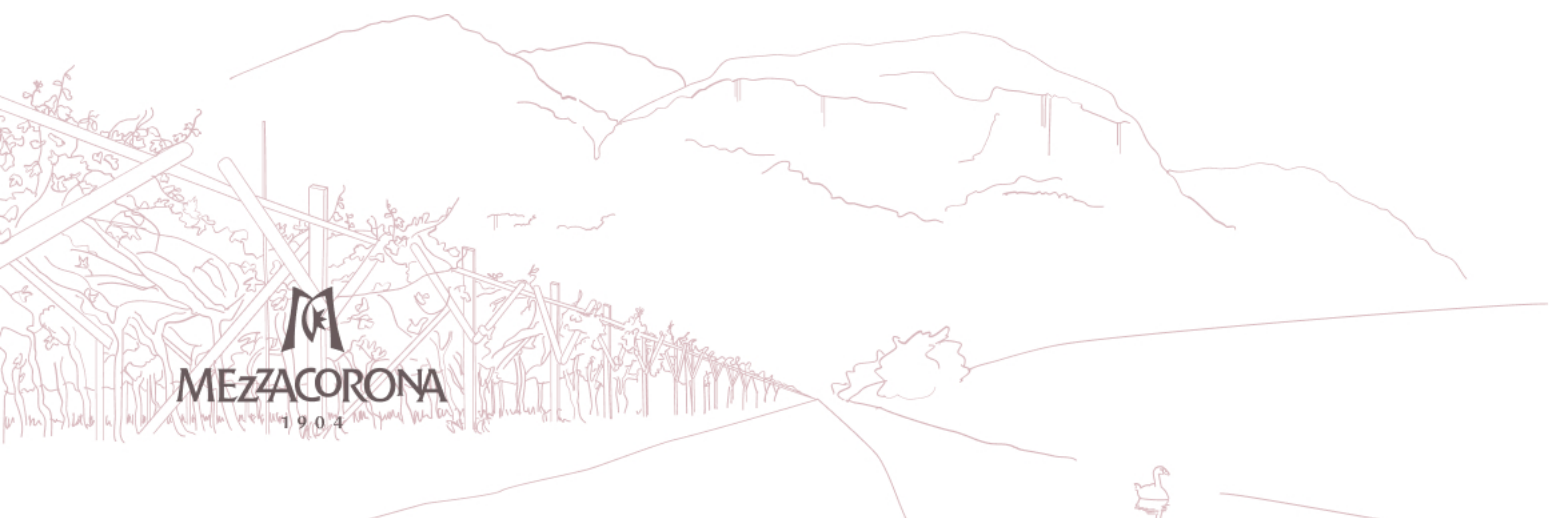
SPECIALITÀ Dinotte 20 - 96 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) - 2021

SPECIALITÀ Dinotte 20 - SILVER - USA Wine Ratings - 2021

SPECIALITÀ Dinotte 20 - 89 PTS. - James Suckling - 2023

SPECIALITÀ Dinotte 20 - SILVER - 90 PTS. - International Wine & Spirits Competition - 2024

SPECIALITÀ Dinotte 20 - SILVER - Concours Mondial de Bruxelles - 2024



  
**MEZZACORONA**  
1904