



NOS

Teroldego Rotaliano DOC

Riserva

Al vertice della piramide della qualità Mezzacorona, NOS è prodotto in un numero limitato di bottiglie solo nelle annate eccellenti a partire dalle uve raccolte nei migliori vigneti nella zona classica di produzione del Teroldego DOC, la Piana Rotaliana.

Vinificato in piccoli serbatoi di acciaio, NOS trascorre i primi due anni di affinamento in barriques selezionate e un ulteriore anno in grandi botti di rovere pregiato. Viene poi messo in bottiglia, dove rimane per altri 12 mesi a perfezionare l'affinamento.

Il risultato è un vino rosso rubino intenso, con riflessi violacei, dal profumo caratteristico, intenso, piacevolmente fruttato con avvolgenti note di frutti di bosco ed in particolare di mirtillo e mora selvatica, e con il classico ed esclusivo sentore di tartufo nero e cuoio. Si riscontrano note speziate e vanigliate derivanti dalla maturazione in legno.

In bocca piacevolezza e concentrazione sono in splendido equilibrio, il vino mostra una complessa gamma di sapori balsamici, un sapore asciutto, pieno e un caratteristico lieve gusto di mandorla. I tannini sono avvolgenti e dalla tessitura vellutata con una struttura solida e compatta.

E' un vino da degustazione in grado di soddisfare i palati più esigenti, ideale complemento per momenti conviviali importanti, si sposa alla perfezione con i piatti della migliore cucina italiana.

L'eleganza e il corpo di questo vino permettono abbinamenti con piatti strutturati quali arrostiti di carne rossa, brasati, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati e saporiti.

Per le sue caratteristiche Nos risulta anche un ottimo vino da meditazione.

Grado alcolico: 13.5 %

Temperatura di servizio: 18-20 °C

