

<b>Identification du vin</b>		<b>Région :</b> Trentin - Haut-Adige (Trentino)	
<b>Appellation :</b>	Vignetti delle dolomiti rosso		
<b>Dénomination :</b>	Cantina Mezzacorona - dinotte		
<b>Producteur :</b>	Cantina Mezzacorona		
<b>Cépages :</b>	Marzenino : 15 %, Merlot : 15 %, Teroldego : 70 %		
<b>Fournisseur :</b>			
<b>Millésime :</b>	2019	<b>Genre :</b> Rouge	<b>Alcool :</b> 13° <b>Prix :</b> 0,00

<b>A S P E C T</b>	<b>Couleur :</b>	Grenat
	<b>Intensité :</b>	Profonde
	<b>Limpidité :</b>	Limpide
	<b>Observations :</b>	

<b>O D E U R S</b>	<b>Netteté :</b>	Net
	<b>Intensité :</b>	Moyenne
	<b>Description</b>	
	<b>Qualitative :</b>	Agréable
	<b>Aromatique :</b>	1er nez : Fruits noirs confiturés. Pivoine, boisé, mûre confiturée, fleur d'hibiscus, cerneau de noix
<b>Défauts :</b>		

<b>G O U T</b>	<b>Attaque :</b>	Souple
	<b>Evolution :</b>	Equilibré
	<b>Fin bouche :</b>	Les tanins sont fondus et il y a encore un peu à fondre. Une belle amertume ainsi qu'une acidité agréable
	<b>Equilibre :</b>	Equilibré
	<b>Structure :</b>	Les matières sont mûres avec une structure moyenne
	<b>Arômes :</b>	Fruits noirs et rouges, genièvre, groseilles, tabac et le cacao
	<b>Persistance :</b>	2 secondes
<b>Observations :</b>		

<b>C L C</b>	<b>Conclusions :</b>	Vin dithyrambique mais à nouveau facile c'est-à-dire sans complexité
----------------------	----------------------	--

<b>R E M</b>	<b>Remarques :</b>	
----------------------	--------------------	--