

MESUM



Mesum è un vino dal sapore antico. Nasce dalle uve maturate in un vigneto che riprende fedelmente l'affresco di Ottobre del “Ciclo dei Mesi” dipinto nel XIV secolo dal maestro Wenceslao sulle pareti di Torre dell’Aquila, presso il Castello del Buonconsiglio di Trento.

Un omaggio alla tradizione di questa terra e al lavoro dei contadini: un vino di lieve dolcezza, rispettoso della natura, fedele a una storia secolare.

Nel rispetto della tradizione raccontata dall’affresco, nel vigneto non sono stati usati cemento, plastica e filo di ferro, ma solo pali di castagno trentino e materiale naturale.

In questo vigneto si realizza pienamente la nostra filosofia biologica e biodinamica. Avendo piantato varietà resistenti, franche di piede, le vigne non necessitano di alcun trattamento fitosanitario. Il lavoro è svolto in modo completamente manuale, senza l’utilizzo di macchinari motorizzati.

In autunno, le uve sono state raccolte a mano e pigiate con i piedi. Il vino ha fermentato e si è affinato in un’anfora di terracotta, rimanendo per mesi sulle sue bucce.

Mesum is a wine with an ancient flavour. Born from the grapes matured in a vineyard that faithfully reproduces the fresco of October of the “cycle of months” painted in the fourteenth century by Maestro Wenceslas on the walls of “Torre dell’Aquila”, at the Buonconsiglio Castle in Trento. A tribute to the tradition of this land and to the work of the peasants: a wine of mild sweetness, respectful of nature, faithful to a centuries-old history.

In respect of the tradition told by the fresco, cement, plastic and iron wire were not used in the vineyard: only local chestnut poles and natural material.


In this vineyard we fully realize our biological and biodynamic philosophy. Having planted resistant varieties, the vines do not require any phytosanitary treatment. The work is done in a completely manual way, without the use of motorized machinery.


In the autumn, the grapes were hand-picked and crushed with feet. The wine has fermented and refined in an amphora of terracotta, remaining on its skins for months.


 *varietà resistenti PIWI*

 *Cesura*

 *limoso - sabbioso | sandy-loam*

 *di tradizione medievale, con l’abbinamento di ogni singola pianta ad un palo di castagno*

 *macerazione sulle bucce per 6 mesi in anfora di terracotta e 4 mesi in bottiglia | maceration for 6 months in amphora and 4 months in bottle*

 *Piacevolmente dolce, morbido e pieno, il Mesum è un vino che può accompagnare un dessert a base di frutta, ma anche i piatti speziati e dai forti contrasti agrodolci della cucina orientale. | Pleasantly sweet, Mesum is a wine that can be paired with a fruit dessert, but also with the spicy and sweet-and-sour dishes of oriental cuisine.*

Annata | Vintage: 2018

Alcol | Alcohol (% Vol): 13

Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,8

Estratto secco | Dry extract (g/L): 28,8

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 15