



AZIENDA AGRICOLA  
*Stefania Mezzetti*

**LUCE DIVINO**  
**CORTONA VINSANTO**



**Enologo/Wine Maker:** Tiziano Vistalli  
**Agronomo:** Massimo Ricco



**Zona di Origine:** Località Terontola Alta nel Comune Cortona. I vigneti sono ubicati su terreni di medio impasto di origine pliocenica, ben esposti e situati ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

**Vendemmia:** a mano a maturazione del frutto

**Uvaggio:** Malvasia Trebbiano Biologico

**Gradazione Alcolica:** 14° C

**Nome del Vino:** Nome derivante dalla tradizione religiosa.

**Denominazione:** Cortona Vinsanto.

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato.

**Colore:** Giallo ambrato intenso con riflessi dorati.

**Olfatto:** Al naso è intenso, complesso, fine, con note fruttate di piccoli frutti gialli, e frutta candita con richiami di frutta appassita e albicocca essiccata; legno nobile ed eterei.

**Sapore:** Molto caldo e morbido, dolce, pulito ed avvolgente.

**Vinificazione:** Uve scelte ad inizio vendemmia ed appassite su cannicci per 3 mesi; Ammostate e fermentate in caratelli di legno.

**Affinamento:** in caratelli di legno per 3 anni ed per 1 anno in bottiglia.

**Servire:** 16°C

**Abbinamenti gastronomici:** Anche da meditazione, perfetto con tutti i tipi di dolci secchi ed a pasta lievitata; panforti, panpepati e cantucci; ottimo con il cioccolato.

**Bottiglia:** 0.50 lt; **Prezzo** \_\_\_\_\_



**Place of origin:** Terontola, in the municipality of Cortona. Vineyards are located in medium-sand soils of Pliocene origin, with a good exposure and located at about 300 m a.s.l.

**Harvest:** hand-picked at fruit ripening.

**Grape variety:** Malvasia Trebbiano- Bio - Organic Grapes

**Name of Wine:** Name derived from religious tradition.

**Denomination:** Cortona Vinsanto.

**Grows system:** Spurred cordon.

**Alcohol content:** 14° C

**Colour:** Deep amber yellow with golden tones.

**Smell:** The smell is intense, complex, delicate, with fruity hints of small yellow fruits and candied fruits with notes of dried apricot and other fruits; ethereal and noble wood.

**Taste:** Very hot and soft, sweet, limpid and mouth-filling.

**Vinification:** Grapes chosen at the beginning of grape picking and dried on wattles for 3 months. Pressed and fermented in wooden kegs.

**Refining:** Refined for 3 years in wooden kegs and for 1 year in bottles.

**Serving temperature:** 16°C

**Food matching:** Meditation wine, perfect with all kinds of biscuits and leavened cakes; panforti, panpepati and cantucci; excellent with chocolate.

**Bottle:** 0.50 lt; **Price** \_\_\_\_\_