



# AZIENDA AGRICOLA Stefania Mezzetti

## PRINCIPE

### DOC CORTONA SYRAH



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

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

**Uvaggio:** 100% Syrah

**Nome del Vino:** Principe

**Denominazione:** Syrah Cortona Doc

**Bottiglie prodotte:** 2400 bottiglie

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato.

**Densità di impasto:** 50 ql per ettaro

**Gradazione Alcolica:** 13° C

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Olfatto:** vino potente, ma armonioso ed equilibrato, caratterizzato da struttura morbida ed elegante, dagli aromi complessi, affascinanti e profondi, di frutti rossi, di cioccolato, di caffè e di pepe bianco, con sfumature di spezie e tabacco biondo.

**Sapore:** possiede una bella rotondità ed al palato offre tannini vellutati ed una corretta acidità, il gusto è fruttato e speziato, con note esuberanti di fragole e ciliegie, sentori minerali, di carne alla griglia e chiodi di garofano. Il finale mostra grande personalità con un retrogusto stratificato, lungo e persistente.

**Vinificazione:** Vinificazione in acciaio a temperatura controllata compresa tra i 28° e 30° C lasciandolo macerare con le bucce per 25 giorni.

**Affinamento:** Maturato per 14 mesi in barriques di rovere francese ove svolge la fermentazione malolattica. Affinato per 10 mesi in bottiglia.

**Servire:** 18° - 20° C

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina a piatti succulenti ed elaborati a primi saporiti e secondi dalle cotture decise e ricche di aromi, arrostiti di carni rosse.

**Bottiglie:** 0.75 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:** 100% Syrah

**Name of Wine:** Principe

**Denomination:** Cortona DOC Syrah

**Bottles production:** 2400 bottles

**Grows system:** Spurred cordon.

**Land Production:** 50 q / ha.

**Alcohol content:** 13° C

**Colour:** Deep ruby red.

**Smell:** powerful wine, but balanced and harmonious, with its soft texture and elegant, with complex aromas, beautiful, deep red fruit, chocolate, coffee and white pepper, with hints of spice and tobacco.

**Taste:** it has a nice roundness on the palate and offers velvety tannins and correct acidity, fruity and spicy with notes of lush strawberries and cherries, hints minerals, grilled meat and cloves. The final shows much personality with a laminated finish, long and persistent.

**Vinification:** Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 28° - 30° C by leaving the skins soaking for 25 days.

**Refining:** Matured for 14 months in French oak barriques, where malolactic fermentation takes place. Refined for 10 months in bottles.

**Serving temperature** 18° - 20° C

**Pairings:** It goes well with succulent dishes and processed by cooking tasty first and second decided aromas and rich, roasted red meats.

**Bottle:** 0.75 lt; **Price** \_\_\_\_\_

**Enologo/Wine Maker:** Tiziano Vistalli

**Agronomo:** Massimo Ricco

Sede: Loc. Casella - Tuoro sul Trasimeno Perugia - Cantina e Mulino: Terontola Alta 1X Cortona

Amm.ne: Via Fosse Ardeatine 32/C Terontola Cortona Tel 39.0.575.678528 Fax +39.0.575.679395

e-mail: [info@vinimezzetti.it](mailto:info@vinimezzetti.it) - [www.vinimezzetti.it](http://www.vinimezzetti.it)