



AZIENDA AGRICOLA *Stefania Mezzetti*

SELVANS

DOC CORTONA MERLOT



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

Vitigno: 100% Merlot

Nome del Vino: Selvans (Nome Etrusco).

Denominazione: Merlot Cortona DOC

Sistema di allevamento: Cordone Speronato .

Densità di impasto: 50 q per ettaro.

Gradazione Alcolica: 14,5° C

Colore: Rosso Brillante

Olfatto: Balsamico, frutto nero intenso e dalla netta e delicata speziatura.

Sapore: Bocca piena e decisa, con tannino fitto ma sempre morbido. Nel finale richiami di cioccolato.

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 6 mesi in bottiglia.

Servire: 18° - 20° C

Abbinamenti gastronomici: Arrostiti e piatti saporiti; Carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati; arrostiti di maiale, cucina speziata.

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% Merlot

Name of Wine: Selvans (Etruscan name).

Denomination: Cortona Merlot DOC

Grows system: Spurred cordon.

Land Production: 50 q / ha.

Alcohol content: 14,5° C

Colour: Bright red.

Smell: Balsamic, black intense fruits and delicately spicy.

Taste: Full-bodied and strong, thick tannin but always soft. At the end taste of chocolate.

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 6 months in bottles.

Serving temperature: 18° - 20° C

Food matching: Savoury recipes like roasted meat; red meat and game, mature cheese; roasted pork, spicy cuisine.

Bottle: 0.75 lt; **Price** _____