

CORTONA MERLOT D.O.C. Vecchia Cantina

Nome del Vino e Classificazione: Cortona Merlot

Denominazione di Origine Controllata.

Zona di produzione: Cortona – Arezzo.

Resa per ettaro: 90 q.li uva pari a 63 hl. Vino (media aziendale 68 q.li uva pari a 47,60 hl.vino).

Vitigno: Merlot (100%).

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.

Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.

Note alla vinificazione: raccolto manualmente, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox. Affinato in botti di Rovere di Slavonia per almeno 6 mesi e successiva maturazione in bottiglia per minimo 3 mesi.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi morati.

Bouquet: ampio, continuo e molto persistente, ricorda frutti di bosco a bacca rossa insieme a piacevoli sentori di vaniglia e liquirizia, evidenziando, contemporaneamente, note erbacee tipiche del vitigno.

Gusto: vellutato, armonioso e sapido, che trasmette nella sua complessità, la vaniglia combinata a note di confettura e di spezie.

Abbinamento: ottimo l'abbinamento a piatti di cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Wine name and classification: Cortona Merlot.

Denominazione di Origine Controllata (Certified Denomination of Origin).

Production Area: Cortona – Arezzo.

Yield per hectare: 90 quintals grapes equivalent to 63 hl. wine (winery average 68 quintals grapes equivalent to 47.6 hl. wine).

Vines: Merlot (100%).

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Terrain: medium hilly, crumbled rock with good skeletal content.

Vinification: manual harvesting, controlled temperature, fermentation with subsequent maceration in stainless steel vats.

Refined in Slavonic oak barrels for at least 3 months

Color: deep ruby red with blackberry hues.

Bouquet: full, lasting and very persistent; a pleasing blend of red berry, vanilla and licorice, with grassy notes that are typical of the grape.

Flavor: smooth, harmonious and intense, expressing in its complexity vanilla combined with notes of jam and spices

Food pairing: great pairing to wild game and seasoned cheeses.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

