



AZIENDA AGRICOLA
Stefania Mezzetti

LUCUMONE
DOC CORTONA CABERNET
SAUVIGNON



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: 100% Cabernet Sauvignon

Nome del Vino: Lucumone (Nome Etrusco Cortona).

Denominazione: Cabernet Sauvignon Cortona DOC.

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato.

Densità di impasto: 50 q per ettaro.

Gradazione Alcolica: 14° C.

Colore: Rosso con sfumature violacee.

Olfatto: profumi maturi, cenni vegetali con sentori balsamici.

Sapore: Bocca soffice ed avvolgente, densa, elegante nell'evoluzione e di lunga persistenza.

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: Piatti vegetali saporiti come zuppe e ribollite; Carni rosse arrosto, selvaggina alla griglia e in umido.

Bottiglia: 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% Cabernet Sauvignon

Name of Wine: Lucumone (Etruscan name).

Denomination: Cabernet Sauvignon Cortona DOC.

Grows system: Spurred cordon.

Land Production: 50 q / ha.

Alcohol content: 14° C

Colour: Red with purple hints.

Smell: Mature scents, hints of grass, balsamic notes.

Taste: Soft and mouth-filling, dense, elegant in evolution and long persistence.

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: Vegetarian recipes like soups and ribollita; roasted red meat, grilled and stewed game.

Bottle: 0.75 lt; **Price** _____