



Una storia di Famiglia

Famiglia Cotarella è una storia fatta di tre generazioni nel mondo del vino.

Famiglia Cotarella sono le persone che danno origine ad ogni progetto con grande passione e profonda dedizione.

Al centro di tutto il forte legame fra Dominga, Marta ed Enrica Cotarella: intreccio, connessione, capacità di tenere insieme ed unite le persone.

Questo è il DNA di Famiglia Cotarella, arricchito dalla curiosità e dal coraggio di affacciarci verso nuovi orizzonti ed entusiasmanti sfide; un proiettarsi costantemente verso il futuro, senza mai dimenticare la terra d'origine.

Come nasce il brand Famiglia Cotarella

Tutto ha origine dalla tavola degli elementi di Aristotele in cui la natura, rappresentata nel suo insieme, è il sistema dal quale ogni cosa si genera. Da qui si sviluppa il simbolo che identifica Famiglia Cotarella: se la perfezione è data dall'equilibrio tra gli elementi, è il legame fra questi, tra la terra e il vento, tra l'acqua e il sole, a rendere quest'equilibrio veramente possibile.



COTARELLA

LINSON

FALESCO

INTRECCI
alta formazione di sale

Famiglia Cotarella Srl

Loc. San Pietro – 05020 Montecchio (TR) Italy | Tel. +39 0744 9556 – Fax +39 0744 951219

info@falesco.it – www.falesco.it | P. IVA 00472180553



Una firma di Famiglia

Famiglia Cotarella è un marchio giovane, ma al contempo storico, che ha alle sue spalle decenni di esperienza e di tradizione nel campo vitivinicolo. Un brand che raccoglie sotto di sé il meglio della produzione e tutte le competenze sviluppate ed acquisite nel corso degli anni: partendo da Falesco ed arrivando a Cotarella, passando per Le Macioche, Tenuta nel cuore del Brunello di Montalcino, e Liaison, per chiudere il cerchio con Intrecci: Scuola di Alta Formazione di Sala.

La storia

L'Azienda è stata fondata nel **1979** a **Montefiascone** dai fratelli Riccardo e Renzo Cotarella: due enologi, profondamente radicati in questa terra a cavallo tra Lazio e Umbria, che nel corso degli anni hanno ricoperto importanti cariche nel settore del vino, ottenendo significativi riconoscimenti. **Riccardo Cotarella**, Presidente ed Enologo di Falesco, è attualmente Presidente e Direttore della Riccardo Cotarella Winemaking Consultancy, Professore di Viticoltura ed Enologia all'Università di Viterbo, consulente per oltre 80 cantine in Italia e nel Mondo, Presidente di Assoenologi Italia, Union Internationale des Œnologues ed è stato Presidente del Comitato Scientifico per l'allestimento del Padiglione VINO – A Taste of Italy ad EXPO Milano 2015. Numerosi sono, inoltre, i premi ricevuti nell'arco della sua carriera, tra cui: Business and Culture Award 2001 (Camera di Commercio degli Stati Uniti d'America di New York), Miglior Enologo Italiano 2001 (Gambero Rosso), Winemaker of the Year 2001 (Wine Enthusiast), Miglior Enologo Italiano 2002 (AIS), International Award 2007 (Verona Fiere Vinitaly), Cavaliere dell'Ordine Al Merito della Repubblica Italiana 2008 (Presidenza del Consiglio dei Ministri), Laurea Honoris Causa in Scienze Agronomiche 2011 (Università di Viterbo).

Uno dei primi obiettivi dell'impresa fu quello di recuperare gli antichi vitigni della zona. Il territorio, infatti, aveva goduto nei secoli addietro di una fama che gli derivava dalle produzioni di vini straordinari, esclusivi delle mense papali e dell'antica nobiltà ma, da innumerevoli decenni, versava in una preoccupante situazione di abbandono. Iniziavano così lunghi anni di ricerche e di selezioni con lo scopo di isolare **antichi cloni**, ormai considerati estinti, e delicate **microvarietà**, ma d'ineguagliabile valore aromatico e organolettico, che nei vigneti specializzati degli anni Sessanta erano quasi del tutto scomparse.

Accanto a questa operazione di recupero, si cercò di identificare le aree viticole dove l'esposizione e la particolarità dei terreni potessero garantire vini di altissima qualità. Qui erano sopravvissute le più antiche e rare varietà locali a bacca bianca, tra cui il **Roscetto** che, come da studi sul DNA effettuati dal Prof. Attilio Scienza, deriva dalla famiglia delle uve Greco. Contemporaneamente era stata realizzata una cantina moderna dove l'impiego delle ultime tecnologie per la fermentazione permettevano di esaltare il patrimonio aromatico e gustativo delle uve locali.

Famiglia Cotarella Srl

Loc. San Pietro – 05020 Montecchio (TR) Italy | Tel. +39 0744 9556 – Fax +39 0744 951219

info@falesco.it – www.falesco.it | P. IVA 00472180553



Solo dieci anni dopo, con il **1989**, è iniziata la produzione del **Poggio dei Gelsi**: un **EST! EST!! EST!!!** che è riuscito in poco tempo a ridare lustro ad un territorio e ad un vino che era stato ingiustamente dimenticato.

A partire dalla vendemmia **1998**, dopo quindi molti anni di esperienza e di studi intorno all'affascinante varietà Roschetto, è stato prodotto il **Ferentano**, vino che esprime appieno la potenzialità e la ricchezza di queste uve.

Poi è stata la volta di un particolare clone di Merlot che ha dimostrato ancora una volta la vocazione alla qualità delle terre laziali: il **Montiano**. Nato con l'annata **1993**, sin dall'inizio è stato acclamato come uno dei più grandi e innovativi rossi italiani, distinguendosi per la notevole eleganza, per il prezioso patrimonio aromatico e per la grande concentrazione e struttura.

Con la vendemmia **2001** è stato successivamente intrapreso il processo di valorizzazione di un altro vitigno storicamente legato all'area intorno al Lago di Bolsena: l'Aleatico. Dall'Azienda Agricola Pomele, infatti, si ricavano le uve dalle quali nasce un vino, denominato appunto **Pomele**, che spicca per le note aromatiche tipiche di questa varietà, per la sua freschezza e piacevolezza.

Nel **1999** Falesco ha arricchito il proprio patrimonio acquistando l'**Azienda Agricola Marciliano**, di circa 260 ettari, posta sulla stupenda collina a sud di Orvieto, nei comuni di Montecchio e Baschi. Da questi vigneti provengono le uve Merlot, Cabernet e Sangiovese, nonché Vermentino e Verdicchio. Dal miglior vigneto dell'azienda si producono meravigliosi grappoli di Cabernet Sauvignon per la realizzazione di un vino che prende il nome stesso dell'azienda, **Marciliano**, e che esprime appieno la personalità di queste uve coltivate in questa terra.

In collaborazione con l'Università della Tuscia di Viterbo, nella medesima area sono state inoltre impiantate oltre **25 varietà diverse** in un **vigneto sperimentale**, che vanno dal Nero d'Avola al Primitivo, dal Malbec al Tannat, via via passando per il Carmènere, il Montepulciano e il Teroldego.

Due importanti eventi hanno segnato la storia più recente delle nostre etichette. Nel **2009** è stata, infatti, avviata la produzione del nuovo **Tellus Syrah** e di **Trentanni**, Rosso dell'Umbria dedicato al **30° Anniversario** dell'Azienda Vinicola; mentre nel **2011**, in occasione dei **150 Anni dell'Unità d'Italia**, sono stati presentati il vino spumante **Anita**, ottenuto da uve Aleatico, e **Soente**: bianco laziale nato dall'incontro tra Viognier e vitigni sperimentali.

Con l'annata 2013 nasce un nuovo vino, **Ogrà**, dedicato alla nonna paterna Maria Grazia. Il progetto prende vita sette anni fa dopo un viaggio nella Valle del Rodano che ha scaturito una grande passione per una delle varietà più rappresentative di quest'area, il Syrah. Prodotto in pochissime bottiglie, numerate, per sottolineare come questo vino rappresenti il risultato di uno studio approfondito e di tanta ricerca e passione.

Famiglia Cotarella Srl

Loc. San Pietro – 05020 Montecchio (TR) Italy | Tel. +39 0744 9556 – Fax +39 0744 951219

info@falesco.it – www.falesco.it | P. IVA 00472180553



A settembre **2017**, la famiglia Cotarella acquisisce l'azienda **Le Macioche**, a Montalcino. La proprietà comprende 5 ettari, di cui 3,5 vitati a Brunello ed il resto ad oliveto, la cantina ed il casale.

Dominga, Marta ed **Enrica Cotarella**, una nuova, terza, generazione è ufficialmente approdata alla guida dell'azienda di Famiglia.

Con la nuova architettura di marca, Famiglia Cotarella è diventato il brand di riferimento che racchiude Falesco (per i vini della tradizione), Cotarella (per i top di gamma), Intrecci (la scuola di Alta Formazione) e Liaison (marchio per la distribuzione di Champagne Alexandre Filaine e Vilmart e del vino Per Papà dell'Azienda Castello di Cignola).

Il territorio

I territori di produzione sono concentrati in un'area collinare situata tra **Umbria** e **Lazio**, che si estende dal Lago di Bolsena sino alle colline che circondano Orvieto. Le caratteristiche climatiche e pedologiche di questo territorio sono simili. L'area collinare compresa tra la città umbra e Montefiascone ha infatti un'origine in parte vulcanica e in parte sedimentaria, particolarmente adatta alla coltivazione della vite, come la secolare tradizione vinicola di questi luoghi testimonia.

Nel comune di **Montecchio**, sulla collina a sud di **Orvieto**, è situata la Cantina circondata da circa 260 ettari piantati a **Merlot**, **Cabernet**, **Sangiovese**, **Verdicchio** e **Vermantino**, e su cui sono state impiantate numerose varietà sperimentali.

La zona compresa tra **Montefiascone** e il **Lago di Bolsena**, in provincia di Viterbo, accoglie invece i vigneti storici dell'azienda su cui si coltivano i vitigni autoctoni **Roscetto**, **Aleatico**, **Trebbiano** e **Malvasia**, e alcune varietà internazionali, come **Merlot**, **Syrah** e **Viognier**, che dimostrano la vocazione alla qualità delle terre laziali.

Contatti

Famiglia Cotarella s.r.l.
Loc. San Pietro, snc
05020 Montecchio (TR) – Italia

Tel.: +39 0744 9556
Fax: +39 0744 951219
info@famigliacotarella.it
www.famigliacotarella.it
C.F./P. IVA 00472180553

Famiglia Cotarella Srl

Loc. San Pietro – 05020 Montecchio (TR) Italy | Tel. +39 0744 9556 – Fax +39 0744 951219

info@falesco.it – www.falesco.it | P. IVA 00472180553