COTARELLA

TENUTA MONTIANO
LAZIO
METODO CLASSICO BRUT

LAZIO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

UVAGGIO
ROSSETTO 100%
ZONA DI PRODUZIONE
MONTEFIASCONE
SUPERFICIE DEL VIGNETO
2 HA
ALTITUDINE DEL VIGNETO
300 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA DEL TERRENO
ORIGINE VULCANICA
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO
DENSITÀ DEI CEPPI
4.200 PER HA
PRODUZIONE PER ETTARO
60 Q.LI
RESA UVA IN VINO
45%
ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 ANNI

VINIFICAZIONE
PRESSATURA SOFFICE
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA DI 13-15°C
MATURAZIONE
TIRAGE NELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA ALL'ANNO DI VENDEMMIA. AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 36 MESI. DOPO LA SBOCCATURA LE BOTTIGLIE RIPOSANO IN CANTINA PER ALTRI 4 MESI
ALCOOL SVOLTO
12,50 %
ACIDITÀ TOTALE
6,60 GR/LT
PH
3,20

L'UVA E IL VIGNETO

Il Roscetto, uva tipica dell'area di Montefiascone, ha nel corso del tempo dato dimostrazione di possedere alcune peculiarità che lo rendono un vitigno tanto importante quanto rappresentativo del suo territorio e della sua origine. La sua aromaticità e la caratteristica componente acida si prestano particolarmente bene per una spumantizzazione con Metodo Classico

LA VINIFICAZIONE

Le uva, subito dopo la raccolta in cassetta, vengono trasportate in cantina ed inviati a grappoli interi nella pressa. Il solo 45% di fiore viene avviato alla fermentazione che è condotta in acciaio inox alla temperatura di 13-15°C. Successivamente al "tiraggio", il vino matura per 36 mesi sui propri lieviti.

IL VINO

Di colore dorato tenue. Al naso emergono sensazioni molto delicate di fiori bianchi, cedro maturo.
Perlage sottile.
Verticale e cremoso al gusto con finale persistente.