



FAMIGLIA  
*Cotarella*

## METODO CLASSICO BRUT

UVAGGIO:  
Rossetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Montefiascone

SUPERFICIE DEL VIGNETO:  
2 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:  
300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:  
di origine vulcanica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
cordone speronato

DENSITA' DEI CEPPI:  
4.200 per ha

PRODUZIONE PER ETTARO:  
60 Q.li

RESA UVA IN VINO:  
45%

ETA' MEDIA DELLE VITI:  
15 anni



## VINO SPUMANTE DI QUALITA' LAZIO IGP

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%

ACIDITA' TOTALE:  
6,60 gr/lit

PH:  
3,20

### L'UVA E IL VIGNETO

Il Roschetto, 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.

### 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.