COTARELLA

TENUTA MONTIANO
LAZIO
FERENTANO 2010

BIANCO LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA©

UVAGGIO
ROSCETTO 100%
ZONA DI PRODUZIONE
MONTEFIASCONE
SUPERFICIE DEL VIGNETO
6 HA
ALTITUDINE DEL VIGNETO
300 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA DEL TERRENO
FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO
DENSITÀ DEI CEPPI
4.200 PER HA
PRODUZIONE PER ETTARO
60 Q.LI
RESA UVA IN VINO
55%
ETÀ MEDIA DELLE VITI
16 ANNI

EPOCA DELLA VENDEMMIA
FINE SETTEMBRE
VINIFICAZIONE
CRIOMACERAZIONE PER 8 ORE
A 8°C
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO A 13-15°C POI IN BARRIQUES
FERMENTAZIONE MALOLATTICA
SVOLTA
INVECCHIAMENTO
IN BARRIQUES PER 4 MESI, POI IN
BOTTIGLIA
ALCOL SVOLTO
13,50 %
ACIDITÀ TOTALE
5,40 GR/LT
ESTRATTO SECCO
28,50 GR/LT
PH
3,45

L'UVA E IL VIGNETO

Questa etichetta rappresenta il cammino che Famiglia Cotarella ha intrapreso verso la valorizzazione di un antico vitigno autoctono dell'area di Montefiascone, il Roscetto, uva dal grappolo piccolo e compatto che, contenuto nella produzione, se ben coltivato e vinificato, grazie al buon rapporto zucchero acidità e alla particolare venatura aromatica, è in grado di offrire un vino di grande corpo ed estratto.

LA VINIFICAZIONE

Le uve selezionate che giungono in cantina vengono sottoposte a trattamento di criomacerazione, attraverso il quale vengono esaltate le caratteristiche varie tali del Roscetto. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio ad una temperatura di 13-15°c. La seconda parte della fermentazione alcolica e quella malolattica avviene in barriques ove il vino continua la sua evoluzione per 4mesi.

IL VINO

Al naso presenta una ricca gamma di sensazioni olfattive che vanno dalla banana all'ananas, dalle sensazioni vegetali a quelle vanigliate. Al gusto è prepotente, ricco, morbido e pieno, con un'ottima e lunga persistenza gusto-olfattiva.