



FAMIGLIA
Cotarella

MONTIANO 2022

UVAGGIO:

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Montefiascone, Castiglione
in Teverina

SUPERFICIE DEL VIGNETO:

35 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

origine vulcanica, ricco di
scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot

DENSITA' DEI CEPPI:

4.200 per ha

PRODUZIONE PER ETTARO:

40 Q.li

RESA UVA IN VINO:

60 %

ETA' MEDIA DELLE VITI:

16 anni



LAZIO ROSSO IGP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

macerazione sulle bucce per 12 giorni
salasso 18%

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox per 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

interamente svolta in barrique

INVECCHIAMENTO:

in barriques allier e never nuove per 12
mesi

ALCOOL SVOLTO:

14,60 %

ACIDITA' TOTALE:

5,15 gr/lit

ESTRATTO SECCO:

39,8 gr/lit

PH:

3,80

L'UVA E IL VIGNETO

Il Merlot è un vitigno con una lunga tradizione su queste colline dove ha dimostrato un notevole adattamento a tutte le sue particolari caratteristiche pedoclimatiche. Le uve raggiungono qui uno straordinario livello di maturazione, esprimendosi poi in vini di altissima eleganza perfettamente bilanciati e di notevole gradevolezza.

VINIFICAZIONE

Le uve dell'annata 2022 sono arrivate in cantina con un livello di maturazione fenolica e zuccherina ideale e subito sottoposto ad un'attenta e rigorosa selezione manuale fatta acino per acino. Successivamente le uve sono state inviate nei serbatoi d'acciaio inox di forma troncoconica per l'avvio della fermentazione con macerazione.

La temperatura è partita da 22°C per poi arrivare fino a 28-30°C. Una volta terminata la fermentazione alcolica, il vino è stato trasferito nelle barrique, dove ha svolto la fermentazione malolattica ed il periodo di invecchiamento

IL VINO

Di colore rosso rubino intenso. All'olfatto emergono subito note di frutta come la ciliegia, poi confettura di more, poi ancora sensazioni di cacao ed infine sentori balsamici. Al gusto è definito, netto, ricco ma senza eccessi. E' un vino di notevole finezza ed elegante, chiude con tannini soffici.