

COTARELLA



TENUTA MARCILIANO
UMBRIA
MARCILIANO 2020

UVAGGIO

CABERNET SAUVIGNON 70%,
CABERNET FRANC 30%

ZONA DI PRODUZIONE
MONTECCHIO

SUPERFICIE VIGNETO
12 HA

ALTITUDINE VIGNETO
350 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA TERRENO
SEDIMENTARIO,
TENDENZIALMENTE
CALCAREO E ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI
7.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO
40 Q.LI

ETÀ MEDIA DELLE VITI
16 ANNI



ROSSO UMBRIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA

14 SETTEMBRE CABERNET FRANC,
23 SETTEMBRE CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 15
GIORNI. SALASSO 15%

FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
INTERAMENTE SVOLTA IN
BARRIQUES

INVECCHIAMENTO
IN BARRIQUE NEVER E TRONÇAIS

ALCOOL SVOLTO

15,00%

ACIDITÀ TOTALE
5,50 GR/LT

ESTRATTO SECCO
32,80 GR/LT

PH
3,66

L'UVA E IL VIGNETO

Nell'azienda agraria che si estende per circa 280 ettari nel comune di Montecchio, abbiamo individuato e selezionato un'area che possiede per esposizione, giacitura e composizione, le caratteristiche ideali per la produzione di un grande Cabernet.

LA VINIFICAZIONE

Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 600 e gli 800 grammi di uve per pianta. I grappoli vengono selezionati singolarmente da occhi e mani esperte prima di iniziare la vinificazione che prevede, tra l'altro, un salasso del 20% ed un lungo periodo di macerazione che va oltre la fase di fermentazione.

IL VINO

Colore rosso intenso, al naso si sente la nota tipica del Cabernet Franc, varietale linfatico, speziato; poi si percepisce la profondità del Cabernet Sauvignon. Al palato è intenso ed elegante, profondo e saporito. Finale intenso e complesso con tannino molto dolce.