

COTARELLA



TENUTA MONTIANO
LAZIO
MONTIANO 2016

UVAGGIO
MERLOT 100%

ZONA DI PRODUZIONE
MONTEFASCONI, 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
CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI
4.200 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO
45 Q/LI

RESA UVA IN VINO
60%

ETÀ MEDIA DELLE VITI
16 ANNI



MERLOT LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA
PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 12 GIORNI, CON
NUMEROSE FOLLATURE. SALASSO 20%

FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX PER 14 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
INTERAMENTE SVOLTA IN BARRIQUE

INVECCHIAMENTO.
IN BARRIQUES ALLIER E TRONCAIS NUOVE PER
12 MESI

ALCOL SVOLTO
14,60 %

ACIDITÀ TOTALE
5,10 GR/LT

ESTRATTO SECCO
38,00 GR/LT

PH
3,74

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.

LA VINIFICAZIONE

Questo merlot nasce da vigneti a bassa produttività, dove più rigorosa è stata la conduzione. Una volta giunte in cantina, le uve sono state sottoposte ad una selezione manuale, che ha consentito di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. Al termine della fermentazione, il vino ottenuto è stato posto in barrique di rovere francese dove è stato invecchiato per 12 mesi.

IL VINO

Di colore rubino profondo. Al naso è diretto con note di frutta rossa, spezie e sensazioni di vaniglia. Al palato è rotondo e morbido, elegante, di particolare godibilità e persistenza gustativa. E' vino da bere in ampi ballon a 18 gradi di temperatura, abbinato a piatti di carne di grande cucina.