



FAMIGLIA
Cotarella

PASSIRO' 2023

UVAGGIO:
Rossetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Montefiascone - VT

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
3 ha

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

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
friabile, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
cordone speronato

PRODUZIONE PER ETTARO:
20 Q.li

DENSITA' DEI CEPPI:
4.200 per ha

RESA UVA IN VINO:
18%

ETA' MEDIA DELLE VITI:
21 years

LAZIO IGP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
third ten days of September

ALCOOL SVOLTO:
13,45%

ACIDITA' TOTALE:
7,00 gr/lit

ESTRATTO SECCO:
46 gr/lit

ZUCCHERI RESIDUI:
138 gr/lit

PH:
3,55



L'UVA E IL VIGNETO

Da un vigneto posto in un'area in leggera collina che si affaccia sul lago di Bolsena, otteniamo le uve di Rossetto per la produzione di questo vino. Meticolosa è la cura del vigneto per ottenere uve perfettamente sane.

VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve in fruttaia, agevolando lo sviluppo della muffa nobile, che raggiunge prima della pressatura una percentuale del 45-60%. Selezione degli acini con eliminazione di quelli secchi. Pressatura dei grappoli interi con torchio idraulico manuale. Fermentazione in tonneau da 5 hl, di quinto passaggio e relativo invecchiamento sui lieviti per dodici mesi.

IL VINO

Vino dal colore giallo intenso che ne introduce la complessità. naso con sensazioni di albicocca, di miele, di pasticceria. Al gusto ha buona ampiezza, è dolce ma anche fresco e saporito. Finale avvolgente.