

COTARELLA



TENUTA MONTIANO
LAZIO
POMELE 2017

UVAGGIO

ALEATICO 100%
ZONA DI PRODUZIONE
BOLSENA
SUPERFICIE DEL VIGNETO
2 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
5.000 PER HA
PRODUZIONE PER ETTARO
50 Q.LI
RESA UVA IN VINO
50%
ETÀ MEDIA DELLE VITI
12 ANNI



LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA

METÀ DI OTTOBRE
VINIFICAZIONE
MACERAZIONE A FREDDO
SULLE BUCCE PER 4 GIORNI A
10°C
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA
NON SVOLTA
AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA
ALCOOL SVOLTO
10,88%
ACIDITÀ TOTALE
6,43 GR/LT
ESTRATTO SECCO
78,10 GR/LT
PH
3,33

L'UVA E IL VIGNETO

L'Aleatico è un vitigno introdotto in Italia dalla Grecia sin da tempi remoti ed ha successivamente trovato le ideali condizioni di adattamento nella zona circostante il lago di Bolsena. Qui, dove è totale la rispondenza tra le caratteristiche del vitigno e quelle pedoclimatiche, è situato il vigneto dell'azienda agricola Pomele la cui conduzione è realizzata attraverso la collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Viterbo.

LA VINIFICAZIONE

La conduzione del vigneto viene effettuata con la massima cura affinché ogni pianta cresca nel migliore equilibrio. Sia la produzione contenuta a 600 grammi circa di uva per pianta, che la vinificazione caratterizzata

da 3 giorni di macerazione a freddo sulle bucce, mirano a preservare ed esaltare gli aromi primari che si ottengono da questa particolare varietà di uva.

IL VINO

Questo Aleatico è un ideale vino finale di grande duttilità. Dolce, dallo straordinario ventaglio aromatico, è ricco di fragranti ed appetitosi aromi varietali che si esaltano sulle creme e i dessert come anche sulla pasticceria secca.