



FAMIGLIA
Cotarella

POGGIO DEI GELSI 2025

UVAGGIO:

Rossetto, Trebbiano e Malvasia

ZONA DI PRODUZIONE:

Bolsena

SUPERFICIE DEL VIGNETO:

20 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

400 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

friabile, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato e guyot

PRODUZIONE PER ETTARO:

75 Q.li

DENSITA' DEI CEPPI:

5.000 per ha

RESA UVA IN VINO:

60%

ETA' MEDIA DELLE VITI:

18 anni

L'UVA E IL VIGNETO

Da alcuni vigneti intorno al lago di Bolsena, abbiamo selezionato le migliori uve per la produzione di questo vino. L'attenzione rivolta alle operazioni che vanno dalla potatura secca fino al diradamento estivo, ci consente di ottenere uve dal grande equilibrio quali-quantitativo.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente. Il Rossetto viene sottoposto ad una criomacerazione a 10°C per 5 ore. Successivamente ad una pressatura molto soffice, il mosto viene trasferito in serbatoi d'acciaio inox, dove viene avviata la fermentazione alcolica alla temperatura di 13-15°C al fine di ottenere un vino che

EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE DOP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

terza settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

macerazione a freddo sulle bucce per cinque ore a 10° C per il Rossetto

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox alla temperatura di 13-15°C per 10 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

non svolta

AFFINAMENTO:

in bottiglia per 2 mesi

ALCOOL SVOLTO:

12,5%

ACIDITA' TOTALE:

6,11 gr/lt

PH:

3,15



esalti al massimo le caratteristiche di fragranza e di aromaticità delle uve da cui deriva.

IL VINO

Poggio dei Gelsi 2025 si presenta paglierino brillante con riflessi verdolini; al naso è fresco e nitido, su agrumi (limone/cedro, pompelmo), mela verde croccante e una nota fine di mentuccia. In bocca è leggiadro ma intenso, con grande energia: acidità fresca e sapidità sostenuta allungano il sorso e chiudono pulito, agrumato-erbaceo. Beva immediata ma, per tensione e tenuta, mostra un potenziale di evoluzione interessante.