



FAMIGLIA
Cotarella

POMELE 2023

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

DENSITA' DEI CEPPI:

5.000 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:

17 anni



LAZIO

ALEATICO PASSITO IGP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

metà di ottobre

VINIFICAZIONE:

macerazione a freddo sulle
cucce per cinque giorni a
10° C.

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

non svolta

AFFINAMENTO:

in bottiglia

ALCOOL SVOLTO:

11,35%

ACIDITA' TOTALE:

6,70 gr/lt

ZUCCHERI RESIDUI:

130 GR/LT

PH:

3,60

L'UVA E IL VIGNETO

L'Aleatico è un vitigno introdotto in Italia dalla Grecia sin dai 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 è stata effettuata con la massima cura affinché ogni pianta crescesse nel

miglior equilibrio. Le uve sono state pigiodiraspate ed avviate ad una macerazione a freddo per circa 5 giorni a 10°C sulle bucce al fine di esaltare i tipici aromi primari dell'Aleatico. Successivamente il mosto fermenta in acciaio a 16°C per 7/10 giorni.

IL VINO

Rosso intenso con tipici riflessi violacei. Sensazioni di rosa rossa evidenti ed avvolgenti. Al gusto ha grande equilibrio, dolce ma con acidità molto bilanciata. Il Pomele è un vino ideale a fine pasto, da abbinare a gelato e frutta.