

COTARELLA



TENUTA MARCILIANO
UMBRIA
RC2 2015

UVAGGIO

SAGRANTINO 100%

ZONA DI PRODUZIONE

GUADO CATTANEO (PG)

SUPERFICIE VIGNETO

3 HA

ALTITUDINE VIGNETO

300 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA TERRENO

FORTE, ARGILLOSO, RICCO DI LIGNITE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

3.500 PER HA

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 ANNI

EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMI DI OTTOBRE



SAGRANTINO DI
MONTEFALCO
DOCG

VINIFICAZIONE

PREMACERAZIONE A FREDDO,
FERMENTAZIONE TEMPERATURA
CONTROLLATA CON RARI E SOFFICI
RIMONTAGGI. LA FERMENTAZIONE DEL
MOSTO VIENE PORTATA A TERMINE SENZA IL
CONTATTO CON LE BUCCE AL FINE DI
ESALTARE SOLO TANNINI. NOBILI

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX PER 14 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

INTERAMENTE SVOLTA

INVECCHIAMENTO

IN BOTTE PER 12 MESI E 4 MESI

IN BOTTIGLIA

ALCOOL SVOLTO

15,10%

ACIDITÀ TOTALE

5,10 GR/LT

ESTRATTO SECCO

36,00 GR/LT

PH

3,60

L'UVA E IL VIGNETO

L'uva Sagrantino, da sempre coltivata nell'Area di Montefalco, è la varietà autoctona che meglio rappresenta l'immagine vinicola dell'Umbria nel mondo. Il particolare adattamento di questa uva alle colline di Gualdo Cattaneo consente di ottenere vini di grande personalità.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, subito dopo la pigiatura, vengono avviate ad una fase di premacerazione per 48 ore ad una temperatura di 18 °C, durante la quale viene fissato il patrimonio aromatico tipico del Sagrantino. Successivamente, durante la fermentazione, la cui ultima fase avviene senza il contatto con le bucce, si interviene con rari e soffici rimontaggi per esaltare al meglio i soli tannini nobili. Il vino così ottenuto viene elevato in botti di rovere dove avviene anche la fermentazione malolattica.

IL VINO

Al colore si presenta con un bel rosso rubino intenso con riflessi brillanti. L'olfatto si caratterizza per le note di frutta rossa, che dalla mora arriva fino alla prugna matura, l'invecchiamento in legno contribuisce ad arricchire il vino in termini di equilibrio ed eleganza. Al gusto il vino è deciso, intenso, ricco con tannini evidenti ma non duri, il finale è lungo e persistente. Vino da servire ad una temperatura di 16-18 °C in grandi bicchieri e da accompagnare ai piatti della migliore tradizione umbra.