



FAMIGLIA
Cotarella

SODALE 2023

UVAGGIO:

Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Castiglione in Teverina

SUPERFICIE DEL VIGNETO:

15 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

sedimentario, tendenzialmente
vulcanico e argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato

DENSITA' DEI CEPPI:

4.200 per ha

PRODUZIONE PER ETTARO:

55 Q.li

RESA UVA IN VINO:

70%



MERLOT LAZIO IGP

ETA' MEDIA DELLE VITI:

17 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

macerazione sulle bucce per 12 giorni
con numerose follature, salasso 15%

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

interamente svolta in barrique

INVECCHIAMENTO:

in barriques Allier e Never nuove e di
secondo passaggio per 9 mesi

ALCOOL SVOLTO:

13,90%

ACIDITA' TOTALE:

5,30 gr/l

ESTRATTO SECCO:

34,5 gr/l

PH:

3,52

L'UVA E IL VIGNETO

Dagli stessi vigneti di Montiano provengono le uve destinate alla produzione di Sodale, secondo vino di Tenuta. La massima attenzione in fase di raccolta e la successiva selezione delle uve, garantiscono al vino la migliore qualità.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano e portate in cantina, vengono selezionate ed avviate alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Dopo un salasso del 15% inizia la fermentazione, durante la quale la gestione dei rimontaggi e dei delestaggi è particolarmente

attenta e volta all'ottenimento di un vino fruttato e fresco, ma anche intenso e deciso. Al termine della fermentazione il vino viene posto in barriques, dove svolge la fermentazione malolattica ed invecchia per 9 mesi.

IL VINO

Rosso rubino brillante. Al naso il vino è franco con sensazioni di ciliegia fresca e croccante, poi dolce anche per l'apporto del legno. Al gusto risulta deciso con trama piacevole e tannini morbidi.