



FAMIGLIA
Cotarella

SOENTE 2025

UVAGGIO:

Viognier 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Regione Lazio

SUPERFICIE DEL VIGNETO:

5 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

friabile, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot

PRODUZIONE PER ETTARO:

70 Q.li

DENSITA' DEI CEPPI:

4.500 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:

10 anni



VIOGNIER LAZIO IGP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

metà Settembre

VINIFICAZIONE:

criomacerazione per 3 ore a 10°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox a 13-15°C.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

non svolta

INVECCHIAMENTO:

in bottiglia per 4 mesi

ALCOOL SVOLTO:

12,50%

ACIDITA' TOTALE:

6,05 gr/lit

ESTRATTO SECCO:

25,5 gr/lit

PH:

3,20

L'UVA E IL VIGNETO

Viognier in purezza. Tutte le diverse operazioni agronomiche sono rivolte all'ottenimento di uve equilibrate che possano dare vini freschi, sapidi e saporiti.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte a criomacerazione a freddo e successiva fermentazione ad una temperatura che oscilla tra i 13° e i 15°C. In questo modo vengono esaltate le diverse caratteristiche aromatiche che determinano la particolare nota olfattiva del Soente.

IL VINO

Si presenta di un luminoso giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emergono subito profumi freschi di agrumi e frutta a polpa gialla, seguiti da delicate sensazioni floreali. In bocca è deciso, elegante e saporito, sostenuto da una bella freschezza e da una piacevole sapidità. Il finale è pulito, teso e persistente.