

COTARELLA



TENUTA MONTIANO
LAZIO
SODALE 2016

UVAGGIO

MERLOT 100%

ZONA DI PRODUZIONE

MONTEFIASCONE, CASTIGLIONE

IN TEVERINA

SUPERFICIE DEL VIGNETO

15 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO

300 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

SEDIMENTARIO, TENDENZIALMENTE

ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

4.200 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

50 Q.LI

RESA UVA IN VINO

60%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 ANNI



MERLOT LAZIO

INDICAZIONE

GEOGRAFICA

PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 15 GIORNI

CON NUMEROSE FOLLATURE. SALASSO 20%

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

INTERAMENTE SVOLTA IN BARRIQUE

INVECCHIAMENTO

IN BARRIQUES ALLIER E TRONCAIS

NUOVE PER 9 MESI

ALCOOL SVOLTO

14,00 %

ACIDITÀ TOTALE

5,10 GR/LT

ESTRATTO SECCO

32,60 GR/LT

PH

3,65

L'UVA E IL VIGNETO

Dagli stessi vigneti del 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 vengono raccolte a mano e portate in cantina, dove vengono selezionate ed avviate alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. La gestione della temperatura e quella dei rimontaggi e dei delestage consentono di ottenere un vino equilibrato con frutto espresso e tannino morbido. Al termine della fermentazione il vino viene posto in barriques, dove svolge la fermentazione malolattica ed invecchia per 9 mesi.

IL VINO

Al colore si presenta rosso intenso, con riflessi violacei; all'olfatto emergono note di frutto rosso e di spezie dolci che si fondono in un perfetto equilibrio con le note vanigliate del legno. Il gusto è rotondo, armonico, piacevole con finale di buona persistenza e con tannino dolce.