

COTARELLA



TENUTA MONTIANO
LAZIO
SODALE 2021

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

DENSITÀ DEI CEPPI

4.200 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

55 Q.LI

RESA UVA IN VINO

70%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

16 ANNI



MERLOT

LAZIO

INDICAZIONE

GEOGRAFICA

PROTETTA

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

PER 9 MESI

ALCOOL SVOLTO

14,90%

ACIDITÀ TOTALE

5,15 GR/LT

ESTRATTO SECCO

34,0 GR/LT

PH

3,71

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, 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 delestage 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

Di colore rosso intenso. All'olfatto il vino è netto, diretto, con note di frutta rossa fresca, ciliegia, poi lampone, poi si sente la dolcezza della vaniglia. Al gusto il vino si presenta con buona struttura, tannino dolce e piacevolezza di beva.