

# COTARELLA



TENUTA MONTIANO  
LAZIO  
SODALE 2022

## 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

14,50%

ACIDITÀ TOTALE

5,20 GR/LT

ESTRATTO SECCO

34,2 GR/LT

PH

3,68

## 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.