



FAMIGLIA  
*Cotarella*

## TELLUS CHARDONNAY 2025

### UVAGGIO:

Chardonnay 100%

### ZONA DI PRODUZIONE:

Castiglione in Teverina - VT

### SUPERFICIE DEL VIGNETO:

8 ha

### ALTITUDINE DEL VIGNETO:

200 metri s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

friabile, ricco di scheletro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato

### PRODUZIONE PER ETTARO:

80 Q.li

### DENSITA' DEI CEPPI:

5.000 per ha

### RESA UVA IN VINO:

65%

### ETA' MEDIA DELLE VITI:

12 anni



## CHARDONNAY LAZIO IGP

### EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima settimana di Settembre

### VINIFICAZIONE:

criomacerazione per 4 ore a 10°C

### FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox per 15 giorni

### ALCOOL SVOLTO:

12,70%

### ACIDITA' TOTALE:

6,00 gr/lt

### PH:

3,24

## L'UVA E IL VIGNETO

Il vigneto, posto nel comune di Castiglione in Teverina ad un'altezza di 200 metri s.l.m. condotto a cordone speronato e gestito con attenzione durante le diverse fasi fenologiche, consente di ottenere uve che raggiungono una maturazione ottimale.

## LA VINIFICAZIONE

Lo Chardonnay è stato raccolto durante la prima settimana di Settembre. E' stato subito sottoposto ad una criomacerazione a freddo e fatto fermentare a bassa temperatura per far esprimere al meglio anche le sue peculiari note olfattive. Successivamente il vino è stato mantenuto sulle sue fecce fino al

momento in cui è stato preparato per l'imbottigliamento.

## IL VINO

Colore dai riflessi verdognoli. Al naso colpisce per le note di agrumi e di pesco, poi di fiori bianchi. Al sorso è subito fresco e piacevole, poi è più complesso e chiude con una buona intensità e sapidità.