



FAMIGLIA  
*Cotarella*

## TRENTANNI 2024

### UVAGGIO:

Merlot e Sangiovese

### ZONA DI PRODUZIONE:

Montecchio - TR

### SUPERFICIE DEL VIGNETO:

5 ha

### ALTITUDINE DEL VIGNETO:

300 metri s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

sedentario, argilloso

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato

### DENSITA' DEI CEPPI:

6.500 per ha

### PRODUZIONE PER ETTARO:

60 Q.li

### RESA UVA IN VINO:

50%

### ETA' MEDIA DELLE VITI:

14 anni



## UMBRIA ROSSO IGP

### EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima settimana di Settembre Merlot,  
fine Settembre Sangiovese

### VINIFICAZIONE:

macerazione sulle bucce per 16 giorni,  
salasso 20% per il Merlot  
macerazione sulle bucce per 12 giorni,  
salasso 20% per il Sangiovese

### FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

interamente svolta in barrique

### INVECCHIAMENTO:

in barriques

### ALCOOL SVOLTO:

13,85%

### ACIDITA' TOTALE:

5,20 gr/lt

### PH:

3,58

## L'UVA E IL VIGNETO

Il Merlot viene coltivato nel comune di Montecchio, su un terreno argilloso, ben esposto, da cui si ottengono uve mature e ricche. Il Sangiovese viene invece coltivato nelle zone di Orvieto, su terreni argillosi e sabbiosi di collina, da cui si ottengono uve ben bilanciate a livello polifenolico e di acidità.

## VINIFICAZIONE

Le uve giungono a maturazione in momenti differenti, prima viene raccolto il Merlot, che dopo un salasso del 20% è avviato alla fermentazione alcolica. Dopo circa due settimane viene poi raccolto il Sangiovese che subisce un salasso del 20% e poi fermenta in serbatoi di acciaio inox. Alla fine della fermentazione i vini vengono uniti e messi in barrique dove si svolge anche la fermentazione malolattica.

## IL VINO

Color rosso rubino di buona intensità. Al naso emergono note di frutto rosso, un po' di liquirizia e poi di viola appassita. Al gusto è carnoso, di buona struttura e di buona trama. Chiude con personalità e buona persistenza.