

COTARELLA



FATTORIA TELLUS
LAZIO
TELLUS ROSÉ DI SYRAH 2024

UVAGGIO
SYRAH ROSATO 100%

ZONA DI PRODUZIONE
REGIONE LAZIO

SUPERFICIE VIGNETO
4 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO
300 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
SABBIOSO, MEDIA TESSITURA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI
5.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO
85 Q.LI

RESA UVA IN VINO
65%

ETÀ MEDIA DELLE VITI
17 ANNI



ROSATO
LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA
PRIMA DECADE DI SETTEMBRE PER LA
SYRAH

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE A FREDDO SULLE BUCCE
PER 1 ORA A 10°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX PER 10 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
NON SVOLTA

AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA

ALCOL SVOLTO
12,30 %

ACIDITÀ TOTALE
6,05 GR/LT

PH
3,15

L'UVA E IL VIGNETO

Dai vigneti di Syrah da cui da anni produciamo il nostro rosso Tellus, otteniamo uve che garantiscono una grande freschezza e particolare predisposizione ad essere vinificate a rosato. Si aggiunge l'aleatico, tipica uva aromatica del nostro territorio.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte separatamente e in tempi diversi, arrivano in cantina nelle prime ore della mattina, vengono portate alla temperatura di 10°C, per poi svolgere una macerazione a freddo della durata di un'ora

Successivamente il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione, che avviene in acciaio inox alla temperatura di 14-15°C. Il vino rimane sui lieviti per un periodo di circa 3 mesi.

IL VINO

Di colore rosa tenue con riflessi che vanno verso il viola. All'olfatto è evidente la sensazione floreale di rosa rossa, poi segue la nota fruttata di fragolina di bosco. A livello gustativo il vino è teso, diretto, acidulo e piacevole.