



FAMIGLIA
Cotarella

TELLUS ROSE' DI SYRAH 2025

UVAGGIO:

Syrah e Aleatico

ZONA DI PRODUZIONE:

Regione Lazio

SUPERFICIE DEL VIGNETO:

4 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

sabbioso, media tessitura

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato

PRODUZIONE PER ETTARO:

85 Q.li

DENSITA' DEI CEPPI:

5.000 per ha

RESA UVA IN VINO:

65%

ETA' MEDIA DELLE VITI:

18 anni



ROSATO LAZIO IGP

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima decade di settembre per la Syrah

VINIFICAZIONE:

macerazione a freddo sulle bucce
per un'ora a 10°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio inox per 10 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

non svolta

AFFINAMENTO:

in bottiglia

ALCOOL SVOLTO:

12,20%

ACIDITA' TOTALE:

6,25 gr/lt

PH:

3,26

L'UVA E IL VIGNETO

Dai vigneti di Tellus 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 arrivano in cantina nelle prime ore della mattina e 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

Alla vista il vino si presenta di colore rosa con riflessi violacei. Al naso si percepiscono note di fiori, in particolare di rosa, poi emergono le sensazioni fruttate di fragola e mirtillo. La beva è piacevole, facile con finale acidulo.