

COTARELLA



FATTORIA TELLUS
LAZIO
TELLUS SYRAH 2022

LAZIO SYRAH
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

UVAGGIO

SYRAH

ZONA DI PRODUZIONE

CASTIGLIONE IN TEVERINA

SUPERFICIE VIGNETO

20 HA

ALTITUDINE VIGNETO

300 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA TERRENO

SABBIOSO, MEDIA TESSITURA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

5.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

75 Q.LI

RESA UVA IN VINO

65%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

13 ANNI



EPOCA DELLA VENDEMMIA

SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX PER 14 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

INTERAMENTE SVOLTA

ALCOOL SVOLTO

13,90%

ACIDITÀ TOTALE

5,25 GR/LT

ESTRATTO SECCO

33,00 GR/LT

PH

3,48

L'UVA E IL VIGNETO

Con l'obiettivo di ottenere un vino che potesse rappresentare al meglio la grande potenzialità del vigneto Lazio abbiamo ritenuto di puntare la nostra attenzione sulla varietà Syrah. La cura delle singole piante, con particolare riferimento al sistema di allevamento ed al contenimento della produzione, ci consentono di ottenere uve di grande equilibrio, tanto dal punto di vista zuccherino quanto da quello fenolico.

LA VINIFICAZIONE

Subito dopo la raccolta e la successiva spremitura le uve vengono avviate ad una fase di pre-macerazione a freddo per 4 o 5 giorni ad una temperatura di 18-20°C. Questa tecnica esalta al meglio la naturale caratteristica

di freschezza e fragranza del frutto. Successivamente la fermentazione prosegue ad una temperatura di 25-27°C. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene messo in legno dove svolge anche la fermentazione malolattica.

IL VINO

Vino dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca, di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.