



FAMIGLIA
Cotarella

SORELLE 2025

UVAGGIO:

Merlot 90% e Aleatico 10%

ZONA DI PRODUZIONE:

Castiglione in Teverina, Bolsena

SUPERFICIE DEL VIGNETO:

2 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

250 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

di origine vulcanica, sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato e guyot

DENSITA' DEI CEPPI:

5.000 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:

8 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

primi giorni di Settembre Merlot
e terza settimana di Settembre
Aleatico



ROSATO LAZIO IGP

VINIFICAZIONE:

macerazione a freddo per 2 ore a
10°C sul Merlot, per un'ora a 10°C
sull'Aleatico

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

in acciaio per 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

non svolta

INVECCHIAMENTO:

in bottiglia

ALCOOL SVOLTO:

12,30%

ACIDITA' TOTALE:

6,20 gr/lit

PH:

3,12

L'UVA E IL VIGNETO

Dai vigneti più giovani di Merlot e da quello storico dell'Aleatico, coltivati nell'area della Tuscia, otteniamo le uve destinate alla produzione di questo vino rosato. Abbiamo posto la massima attenzione nel raccogliere le uve quando la maturazione zuccheri-acidità ha raggiunto l'equilibrio prefissato.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, vinificate in tempi diversi, dopo essere state diraspate, hanno sostato per due ore all'interno della pressa alla temperatura di 10°C. Così facendo è stato possibile fissare gli aromi ed esaltare al meglio le loro caratteristiche. Dopo la fine della fermentazione alcolica, il vino rimane in acciaio a contatto con le sue fecce fini. Successivamente viene effettuato il blend.

IL VINO

Rosa tenue e luminoso. Al naso emergono con eleganza note di fragola fresca, piccoli frutti rossi e delicati richiami di rosa. Al gusto è deciso, saporito e bilanciato, sostenuto da una piacevole freschezza che ne esalta finezza e bevibilità. Chiude elegante, armonico e persistente.