

COTARELLA



TENUTA MONTIANO
LAZIO
SORÉLLE 2024

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

DENSITÀ DEI CEPPI

5.000 PER HA

ETÀ MEDIA DELLE VITI

8 ANNI

EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMI GIORNI DI SETTEMBRE MERLOT E

TERZA SETTIMANA DI SETTEMBRE

ALEATICO



ROSATO

LAZIO

INDICAZIONE

GEOGRAFICA

PROTETTA

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 %

ACIDITÀ TOTALE

6,20 GR/LT

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

Colore poco intenso che richiama la fragranza del vino. Al naso prevalgono le note di fragola e rosa. A livello gustativo il vino risulta deciso, saporito, acidulo e soprattutto bilanciato.