

COTARELLA



LINEA EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE
LAZIO
POGGIO DEI GELSI 2022

UVAGGIO

ROSSETTO, TREBBIANO, MALVASIA

SUPERFICIE VIGNETO

20 HA

ALTITUDINE VIGNETO

400 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO E GUYOT

DENSITÀ DEI CEPPI

5.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

75 Q.LI

RESA UVA IN VINO

60%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

17 ANNI



EST!EST!!EST!!! CLASSICO
DI MONTEFIASCONE
DOP

EPOCA DELLA VENDEMMIA

TERZA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A FREDDO SULLE BUCCE
PER 5 ORE A 10°C PER ROSSETTO.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA
DI 13-15°C PER 10 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NON SVOLTA

AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA PER 2
MESI

ALCOOL SVOLTO

12,85%

ACIDITÀ TOTALE

5,95 GR/LT

ESTRATTO SECCO

26,0 GR/LT

PH

3,22

L'UVA E IL VIGNETO

Da alcuni vigneti intorno al lago di Bolsena, abbiamo selezionato le migliori uve per la produzione di questo vino. L'attenzione rivolta alle operazioni che vanno dalla potatura secca fino al diradamento estivo, ci consente di ottenere uve dal grande equilibrio qualitativo-quantitativo. La raccolta è avvenuta tra l'ultima settimana di Settembre.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente. Il Rossetto viene sottoposto ad una criomacerazione a 10°C per 5 ore. Successivamente ad una pressatura molto soffice, il mosto viene avviato in serbatoi d'acciaio inox, dove viene avviata la fermentazione alcolica alla temperatura di 13-15°C al fine di ottenere un vino

che esalti al massimo le caratteristiche di fragranza e di aromaticità delle uve da cui deriva.

IL VINO

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Al naso è diretto, sensazioni di fiori gialli, poi cedro, infine una nota di albicocca matura.

Al gusto è molto piacevole, di buona intensità.

Finale acidulo bilanciato.