

COTARELLA



TENUTA MONTIANO
LAZIO
IL PUNTO 2022

UVAGGIO

SAUVIGNON 100%

ZONA DI PRODUZIONE

REGIONE LAZIO – CASTIGLIONE IN
TEVERINA

SUPERFICIE DEL VIGNETO

1 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO

200 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

FRIABILE, VULCANICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

DENSITA' DEI CEPPI

4.200 PER HA

ETA' MEDIA DELLE VITI

5 ANNI

EPOCA DIVENDEMMIA

PRIMA SETTIMANA DI

SETTEMBRE



LAZIO SAUVIGNON

INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

VINIFICAZIONE

IN RIDUZIONE CON

RAFFREDDAMENTO DELLE UVE

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO 14-16 C°

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NON SVOLTA

INVECCHIAMENTO

50% ACCIAIO, 50% LEGNO

PER 6 MESI

ALCOOL SVOLTO

13,40%

ACIDITA' TOTALE

6,30 GR/L

ESTRATTO SECCO

24,5 GR/L

PH

3,31

L'UVA E IL VIGNETO

Nei nostri vigneti di Castiglione in Teverina coltiviamo il Sauvignon da cui otteniamo il Punto.

I terreni sono tendenzialmente sassosi ed in parte vulcanici, le viti sono allevate a guyot.

LA VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte a mano, poi raffreddate e successivamente avviate alla pressa. Il mosto ottenuto dal solo sgrondo, è stato poi trasferito in un serbatoio d'acciaio inox dove ha fermentato ad una temperatura compresa tra i 14 ed i 16 C°.

Dopo la fermentazione alcolica, la metà del vino è stata invecchiata in barrique di rovere e l'altra metà in acciaio per un periodo di circa 6 mesi.

IL VINO

Il Punto 2022 si presenta di colore giallo paglierino con qualche riflesso verdognolo. Al naso si percepiscono sensazioni di frutta esotica, poi note di spezie come il rosmarino, infine ritorna la frutta matura come l'albicocca. Al gusto è diretto, ritornano le sensazioni di frutta matura insieme alla delicatezza e dolcezza che derivano dal passaggio in legno. Chiude salato e saporito.