

COTARELLA



TENUTA MARCILIANO
UMBRIA
VERDELUCE 2024

UVAGGIO

PINOT BIANCO 60%, SEMILLON
30%, GRECHETTO 10%

ZONA DI PRODUZIONE

MONTECCHIO

SUPERFICIE DEL VIGNETO

2,5 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO

220 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

CALCREO PER PINOT BIANCO E
SEMILLON, ARGILLOSO PER GRECHETTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

DENSITÀ DEI CEPPI

4.500 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

75 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI

13 ANNI



BIANCO

UMBRIA

INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA

MESE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

CRIMACERAZIONE PER 4 ORE A 10°C

PER IL PINOT BIANCO, RIDUZIONE PER IL
SEMILLON, IN BIANCO PER IL
GRECHETTO

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO A 13-15°C PER IL PINOT BIANCO E IL
GRECHETTO, A 18° C PER IL SEMILLON

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NON SVOLTA

INVECCHIAMENTO

IN ACCIAIO INOX PER 6 MESI

ALCOL SVOLTO

13,00%

ACIDITÀ TOTALE

5,95 GR/LT

ESTRATTO SECCO

23,5 GR/LT

PH

3,32

L'UVA E IL VIGNETO

Le colline intorno ad Orvieto sono da sempre considerate come particolarmente vocate per la produzione di vini bianchi di alta qualità. In questo senso non sono da meno quelle che circondano la nostra cantina di Montecchio. Pinot Bianco, Semillon e Grechetto sono tre uve che rappresentano allo stesso tempo il legame con la tradizione e la nostra voglia, mai sazia, di sperimentare. I terreni sono diversi, calcareo quello dove abbiamo il Pinot Bianco, un po' più sciolto quello del Semillon, più argilloso quello del Grechetto.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano in funzione del loro diverso periodo di maturazione. Prima si vendemmia il Pinot Bianco che viene raffreddato e fatto criomacerare per cinque ore a 10°C. Successivamente si raccoglie il Semillon che viene

vinificato in riduzione, ed infine il Grechetto che viene lavorato con vinificazione in bianco. I mosti fermentano separatamente in acciaio inox alla temperatura di 13-15° C. per circa 12-14 giorni. In seguito i vini vengono affinati sempre in acciaio sulle proprie fecce per almeno 6 mesi.

IL VINO

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

All'olfatto è pulito, netto, diretto, si distinguono note di fiori gialli, poi sensazioni di frutto, agrumi, in particolare lime e cedro. Al gusto si presenta deciso, verticale, di buona intensità, integro e con ottima acidità. Chiude acidulo e molto saporito.