



FAMIGLIA
Cotarella

TELLUS SYRAH

UVAGGIO:
Syrah 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Castiglione in Teverina

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
20 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:
300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:
sabbioso, media tessitura

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
cordone speronato

DENSITA' DEI CEPPI:
5.000 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:
13 anni



LAZIO IGP 2023

EPOCA DI VENDEMMIA:
seconda settimana di
Settembre

VINIFICAZIONE:
macerazione sulle bucce

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox per 14 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
interamente svolta

ALCOOL SVOLTO:
13,40%

ACIDITA' TOTALE:
5,10 GR/L

ESTRATTO SECCO:
33,00 GR/L

PH:
3,62

L'UVA E IL VIGNETO

Con l'obiettivo di ottenere un vino che potesse rappresentare al meglio la grande potenzialità del vigneto Lazio, abbiamo ritenuto di puntare la nostra attenzione sulla varietà Syrah. La cura delle singole piante, con particolare riferimento al sistema di allevamento ed al contenimento della produzione, ci consentono di ottenere uve di grande equilibrio, tanto dal punto di vista zuccherino, quanto da quello fenolico.

LA VINIFICAZIONE

Subito dopo la raccolta e la successiva spremitura, le uve vengono avviate ad una fase di pre-macerazione a freddo per 4 o 5 giorni ad una temperatura di 18-20 C°.

Questa tecnica esalta al meglio la naturale caratteristica di freschezza e fragranza del frutto. Successivamente la fermentazione prosegue ad una temperatura di 25-27 C°. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene messo in legno dove svolge la fermentazione malolattica.

IL VINO

Rosso rubino intenso e brillante. Il Syrah Tellus 2023 offre una combinazione di mora, ciliegie e spezie insieme a note di cuoio e pepe bianco. In bocca si presenta con grande equilibrio tra l'acidità fresca e la media struttura. I tannini sono dolci, ottima concentrazione di frutti come gelso e marasca. Il finale rimane sapido e minerale caratterizzato anche da una sorprendente lunghezza.