



FAMIGLIA
Cotarella

METODO CLASSICO BRUT

UVAGGIO:
Rossetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Montefiascone e Castiglione in Teverina

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
1 ha

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

TIPOLOGIA DI TERRENO:
calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

DENSITA' DEI CEPPI:
4.200 per ha

PRODUZIONE PER ETTARO:
80 Q.li

RESA UVA IN VINO:
45%

DOSAGGIO ZERO

ETA' MEDIA DELLE VITI:
10 anni

VINIFICAZIONE:
pressatura soffice

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio inox alla
temperatura di 13-15° C.

MATURAZIONE:
tirage nella primavera successiva
all'anno di vendemmia. affinamento
sui lieviti per 36 mesi. dopo la
sboccatura le bottiglie riposano in
cantina per altri 4 mesi

ALCOOL SVOLTO:
12,36%

ACIDITA' TOTALE:
6,40 g/l

PH:
3,22



L'UVA E IL VIGNETO

Il Rossetto, uva tipica dell'Alta Tuscia, ha nel corso del tempo dato dimostrazione di possedere alcune peculiarità che lo rendono un vitigno tanto importante quanto rappresentativo del suo territorio e della sua origine. La sua aromaticità e la caratteristica componente acida si prestano particolarmente bene per una spumantizzazione con Metodo Classico.

LA VINIFICAZIONE

Le uve, subito dopo la raccolta in cassetta, vengono trasportate in cantina ed inviate a grappoli interi nella pressa. Il solo 45% di fiore viene avviato alla fermentazione che è condotta in acciaio inox alla temperatura di 13-15 °C. Successivamente al «tiraggio», il vino matura per 36 mesi sui propri lieviti.

IL VINO

Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati delicati. Il perlage è fine e persistente, segno di un affinamento accurato sui lieviti. Naso complesso e raffinato: note di fiori bianchi e agrumi maturi, seguite da sfumature di nocciola fresca, crosta di pane e pietra focaia. L'impronta varietale del Rossetto emerge con un carattere distintivo, che unisce freschezza e mineralità. Al palato è teso, verticale e incisivo, con acidità vibrante e grande pulizia. L'assenza di dosaggio esalta la purezza del vitigno, con un finale lungo e salino che richiama sensazioni di mandorla amara e gesso. Un metodo classico di grande identità e autenticità, capace di coniugare eleganza e forza territoriale.

Un vino che sorprende per personalità e precisione stilistica.