



FAMIGLIA
Cotarella

FERENTANO 2022

UVAGGIO:
Rossetto

ZONA DI PRODUZIONE:
Montefiascone

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
6 ha

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

TIPOLOGIA DI TERRENO:
friabile, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
cordone speronato

DENSITA' DEI CEPPI:
4.200 per ha

PRODUZIONE PER ETTARO:
65 Q.li

ETA' MEDIA DELLE VITI:
18 anni



BIANCO LAZIO IGP

EPOCA DI VENDEMMIA:
fine Settembre

VINIFICAZIONE:
criomacerazione per 6 ore a 10°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
in acciaio a 13-15°C, poi in barriques

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
svolta

INVECCHIAMENTO:
in legno, poi in bottiglia

ALCOOL SVOLTO:
13,00%

ACIDITA' TOTALE:
5,88 GR/L

PH:
3,28

L'UVA E IL VIGNETO

Questa etichetta rappresenta il cammino che Famiglia Cotarella ha intrapreso verso la valorizzazione di un antico vitigno autoctono dell'area di Montefiascone, il Rossetto, uva dal grappolo piccolo e compatto che, contenuto nella produzione, se ben coltivato e vinificato, grazie al buon rapporto zucchero-acidità e alla particolare venatura aromatica, è in grado di offrire un vino di grande corpo ed estratto.

LA VINIFICAZIONE

Le uve selezionate, una volta giunte in cantina, vengono sottoposte a trattamento di criomacerazione, attraverso il quale vengono esaltate le caratteristiche varietali del Rossetto.

La prima parte della fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio ad una temperatura di 13-15°C. La seconda parte della fermentazione alcolica e quella malolattica avvengono in barriques dove il vino svolge il periodo di invecchiamento.

IL VINO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicato con note dolci di fiori gialli, vaniglia e cedro maturo. Al gusto è avvolgente all'inizio, poi si percepisce la parte acida che lo rende equilibrato e saporito.