



FAMIGLIA
Cotarella

IL PUNTO

UVAGGIO:
Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Regione Lazio - Castiglione
in Teverina

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
1 ha

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
1 ha

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

TIPOLOGIA DI TERRENO:
friabile, vulcanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

DENSITA' DEI CEPPI:
4.200 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:
5 anni



LAZIO IGP 2023

EPOCA DI VENDEMMIA:
prima settimana di
Settembre

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:
13,35%

ACIDITA' TOTALE:
6,40 GR/L

ESTRATTO SECCO:
24,5 GR/L

PH:
3,30

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 e 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 di acciaio inox dove ha fermentato ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 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

Colore giallo paglierino di media intensità. Al naso è ricco di sensazioni fruttate con note di Kiwi, ananas insieme a pompelmo e cedro candito. Al gusto è un vino bilanciato, di grande eleganza e di buona fragranza con finale molto saporito e persistente.