



FAMIGLIA
Cotarella

ROCCIAPIANA 2024

UVAGGIO:
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:
Montecchio - TR

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
3 ha

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

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
guyot

PRODUZIONE PER ETTARO:
80 Q.li

DENSITA' DEI CEPPI:
4.200 per ha

ETA' MEDIA DELLE VITI:
16 anni



UMBRIA IGP 2024

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
prima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE:
criomacerazione

FERMENTAZIONE ALCOLICA:
acciaio e poi barriques

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
non svolta

INVECCHIAMENTO:
barriques per 4 mesi e poi acciaio

ALCOOL SVOLTO:
12,40%

ACIDITA' TOTALE:
6,00 gr/lit

ESTRATTO SECCO:
22,50 gr/lit

PH:
3,30

L'UVA E IL VIGNETO

Nel cuore della nostra tenuta coltiviamo lo chardonnay da cui nasce questo vino. I vigneti sono curati con la massima attenzione al fine di ottenere una produzione particolarmente equilibrata con uve che maturano lentamente ed in un buonissimo rapporto tra zuccheri ed acidità.

LA VINIFICAZIONE

La raccolta avviene nelle prime ore del mattino per evitare eccessi di temperatura. Le uve vengono prima pigiate e poi sottoposte a trattamento con CO2 per portare la temperatura intorno ai 10°C. Successivamente viene fatta fare una criomacerazione per circa 4 ore e poi il mosto viene avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 14°C.

La fermentazione termina in barriques dove poi rimane per circa 4 mesi.

IL VINO

Vino dal colore giallo paglierino con qualche riflesso verdognolo. Naso intenso, con note di frutta esotica, fiori gialli e sensazione di vaniglia dolce e delicata. Al gusto ha buona intensità, è fresco, piacevole e soprattutto sapido e saporito.