

# COTARELLA



TENUTA MONTIANO  
LAZIO  
SODALE 2019

## UVAGGIO

**MERLOT 100%**

## ZONA DI PRODUZIONE

CASTIGLIONE IN TEVERINA

## SUPERFICIE DEL VIGNETO

**15 HA**

## ALTITUDINE DEL VIGNETO

**300 METRI S.L.M.**

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

SEDIMENTARIO, TENDENZIALMENTE

VULCANICO E ARGILLOSO

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

## DENSITÀ DEI CEPPI

**4.200 PER HA**

## PRODUZIONE PER ETTARO

**50 Q.LI**

## RESA UVA IN VINO

**60%**

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

**16 ANNI**



## MERLOT

LAZIO

INDICAZIONE

GEOGRAFICA

PROTETTA

## EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

## VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 12 GIORNI  
CON NUMEROSE FOLLATURE. SALASSO 20%

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

INTERAMENTE SVOLTA IN BARRIQUE

INVECCHIAMENTO

IN BARRIQUES ALLIER E NEVER NUOVE

PER 9 MESI

ALCOOL SVOLTO

**14,30 %**

ACIDITÀ TOTALE

**5,05 GR/LT**

ESTRATTO SECCO

**33,00 GR/LT**

PH

**3,62**

## L'UVA E IL VIGNETO

Dagli stessi vigneti del Montiano provengono le uve destinate alla produzione di Sodale, secondo vino di Tenuta. La massima attenzione in fase di raccolta e la successiva selezione delle uve, garantiscono al vino la migliore qualità.

## LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e portate in cantina, dove vengono selezionate ed avviate alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. La gestione della temperatura e quella dei rimontaggi e dei delestage consentono di ottenere un vino equilibrato con frutto espresso e tannino morbido. Al termine della fermentazione il vino viene posto in barriques, dove svolge la fermentazione malolattica ed invecchia per 9 mesi.

## IL VINO

Al colore si presenta rosso intenso, con riflessi violacei; all'olfatto emergono note di frutto rosso e di spezie dolci che si fondono in un perfetto equilibrio con le note vanigliate del legno. Il gusto è rotondo, armonico, piacevole con finale di buona persistenza e con tannino dolce.