

COTARELLA



TENUTA MARCILIANO
UMBRIA
TRENTANNI 2021

UVAGGIO
MERLOT 50% SANGIOVESE 50%
ZONA DI PRODUZIONE
MONTECCHIO
SUPERFICIE VIGNETO
5 HA
ALTITUDINE VIGNETO
300 METRI S.L.M.
TIPOLOGIA TERRENO
SEDIMENTARIO, ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO
DENSITÀ DEI CEPPI
6.500 PER HA
PRODUZIONE PER ETTARO
60 Q.LI
RESA UVA IN VINO
50%
ETÀ MEDIA DELLE VITI
14 ANNI



ROSSO
UMBRIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA
PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE MERLOT,
FINE SETTEMBRE SANGIOVESE
VINIFICAZIONE
MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 16 GIORNI,
SALASSO 20% PER IL MERLOT
MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 12 GIORNI,
SALASSO 20% PER IL SANGIOVESE
FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA
INTERAMENTE SVOLTA IN
BARRIQUES
INVECCHIAMENTO
IN BARRIQUE PER 12 MESI

ALCOOL SVOLTO
14,24%
ACIDITÀ TOTALE
5,40 GR/LT
PH
3,51

L'UVA E IL VIGNETO

Il Merlot viene coltivato nel comune di Montecchio, su un terreno argilloso, ben esposto da cui si ottengono uve mature e ricche. Il Sangiovese viene invece coltivato nella zone di Orvieto, su terreni argillosi e sabbiosi di collina da cui si ottengono uve ben bilanciate a livello polifenolico e di acidità.

LA VINIFICAZIONE

Le uve giungono a maturazione in momenti differenti, prima viene raccolto il Merlot che dopo un salasso del 20% è avviato alla fermentazione alcolica. Dopo circa due settimane viene poi raccolto il Sangiovese che subisce un salasso del 20% e poi fermenta in serbatoi di acciaio inox.

Alla fine della fermentazione, i vini vengono uniti e messi in barriques dove si svolge la fermentazione malolattica e dove rimangono ad invecchiare per 12 mesi.

IL VINO

Colore rosso intenso. Al naso è netto con sensazioni di frutta rossa matura che si fondono in quelle dolci del legno.

Al gusto è morbido poi deciso. Nel finale lungo e persistente.