

COTARELLA

TENUTA MONTIANO
LAZIO
MONTIANO 2019

UVAGGIO
MERLOT 100%

ZONA DI PRODUZIONE
MONTEFIASCONE, CASTIGLIONE IN TEVERINA

SUPERFICIE DEL VIGNETO
35 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO
300 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
ORIGINE VULCANICA, RICCO DI SCHELETRO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
GUYOT

DENSITÀ DEI CEPPI
4.200 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO
40 Q.LI

RESA UVA IN VINO
60%

ETÀ MEDIA DELLE VITI
15 ANNI



MERLOT LAZIO
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA
PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 12 GIORNI.
SALASSO 15%

FERMENTAZIONE ALCOLICA
IN ACCIAIO INOX PER 12 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
INTERAMENTE SVOLTA IN BARRIQUE

INVECCHIAMENTO.
IN BARRIQUES ALLIER E NEVER NUOVE
PER 12 MESI

ALCOL SVOLTO
14,70 %

ACIDITÀ TOTALE
5,15 GR/LT

ESTRATTO SECCO
38,50 GR/LT

PH
3,72

L'UVA E IL VIGNETO

Il Merlot è un vitigno con una lunga tradizione su queste colline dove ha dimostrato un notevole adattamento a tutte le sue particolari caratteristiche pedoclimatiche. Le uve raggiungono qui uno straordinario livello di maturazione, esprimendosi poi in vini di altissima eleganza perfettamente bilanciati e di notevole gradevolezza.

LA VINIFICAZIONE

Questo merlot nasce da vigneti a bassa produttività, dove più rigorosa è stata la conduzione. Una volta giunte in cantina, le uve sono state sottoposte ad una selezione manuale, che ha consentito di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. Al termine della fermentazione, il vino ottenuto è stato posto in barrique di rovere francese dove è stato invecchiato per 12 mesi.

IL VINO

Di colore rosso rubino intenso. All'olfatto si percepiscono sensazioni di frutta rossa, ciliegia, mora, poi viene fuori la dolcezza della varietà e la sua integrazione con il legno. Rotondo, morbido, intenso, setoso ed elegante al gusto. Tannino morbido, finale persistente e molto piacevole.