

# COTARELLA



TENUTA MONTIANO  
LAZIO  
SODALE 2020

## 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

55 Q.LI

RESA UVA IN VINO

70%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

16 ANNI



MERLOT  
LAZIO  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA  
PROTETTA

EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 10 GIORNI

CON NUMEROSE FOLLATURE. SALASSO 15%

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

INTERAMENTE SVOLTA IN BARRIQUE

INVECCHIAMENTO

IN BARRIQUES ALLIER E NEVER NUOVE

PER 9 MESI

ALCOOL SVOLTO

14,75%

ACIDITÀ TOTALE

5,00 GR/LT

ESTRATTO SECCO

33,5 GR/LT

PH

3,68

## 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 raccolte a mano e portate in cantina, vengono selezionate a mano ed avviate alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Dopo un salasso del 20% inizia la fermentazione, durante la quale la gestione dei rimontaggi e dei delestage è particolarmente attenta e volta all'ottenimento di un vino fruttato e fresco, ma anche intenso e deciso. Al termine della fermentazione il vino viene posto in barriques, dove svolge la fermentazione malolattica ed invecchia per 9 mesi.

## IL VINO

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Confettura di more e composta di amarene, seguite da sentori di liquirizia, cioccolato fondente e cardamomo, con un soffio di funghi porcini. Il palato da medio a corposo dona una grande intensità di succosi frutti neri con tannini morbidi e arrotondati, bilanciati da un'ottima freschezza. Finale lungo e sapido.