

# COTARELLA



TENUTA MARCILIANO  
UMBRIA  
TRENTANNI 2020

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 15% 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  
14,55%  
ACIDITÀ TOTALE 5,35  
GR/LT  
ESTRATTO SECCO 33  
GR/LT  
PH  
3,57

## 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 zona 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 15% è avviato alla fermentazione alcolica. Dopo circa 15 giorni 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 9 mesi.

## IL VINO

Vino prodotto per la prima volta con l'annata 2009, è, come il suo stesso nome racconta, espressamente voluto e realizzato per celebrare il 30° Anniversario di Famiglia Cotarella. Il connubio Merlot e Sangiovese si dimostra estremamente intrigante. L'energia dell'autoctono sposa in maniera perfetta la morbidezza e la personalità del vitigno francese. Rosso rubino di media intensità con riflessi verso la tonalità granata. Al naso è raffinato con note di susina, ciliegia sotto spirito e cuoio. In bocca si percepisce la prugna Santa Rosa e spezie dolci con grande freschezza. Lunga persistenza, marcata da un finale sapido e minerale.