



*Famiglia*  
COTARELLA  
CC

## LAZIO Vino Spumante di Qualità

### L'UVA E IL VIGNETO

Il Roschetto, uva tipica dell'area di Montefiascone, ha nel corso del tempo dato dimostrazione di possedere alcune peculiarità che lo rendono un vitigno tanto importante quanto rappresentativo del suo territorio e della sua origine. La sua aromaticità e la caratteristica componente acida si prestano particolarmente bene per una spumantizzazione con Metodo Classico.

### LA VINIFICAZIONE

Le uve, subito dopo la raccolta in cassette, vengono trasportate in cantina ed inviate a grappoli interi nella pressa. Il solo 45% di fiore viene avviato alla fermentazione che è condotta in acciaio inox alla temperatura di 13-15 °C. Successivamente al "tiraggio", il vino matura per 36 mesi sui propri lieviti.

### IL VINO

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità al gusto, con finale acidulo e persistente.

### DATI TECNICI

#### Uve

Roschetto 100%

#### Zona di produzione

Montefiascone (VT)

#### Superficie vigneto

2 Ha

#### Altitudine vigneto

300 metri s.l.m.

#### Tipologia terreno

Origine vulcanica

#### Sistema di allevamento

Cordone speronato

#### Densità dei ceppi

4.200 per Ha

#### Produzione per ettaro

60 Q.li

#### Resa uva in vino

45%

#### Età media delle viti

15 anni

#### Vinificazione

Pressatura soffice

#### Fermentazione alcolica

In acciaio inox alla temperatura di 13-15°C

#### Maturazione

Tirage nella primavera successiva all'anno di vendemmia.

Affinamento sui lieviti per 36 mesi.

Dopo la sboccatura le bottiglie riposano in cantina per altri 4 mesi.

#### Alcool svolto

12,50%

#### Acidità totale

6,60 gr/lit

#### pH

3,20

Famiglia Cotarella s.r.l.

Loc. San Pietro, snc | 05020 Montecchio (TR) - Italia | Tel. +39 0744 9556 | [www.famigliacotarella.it](http://www.famigliacotarella.it)