

COTARELLA



TENUTA MARCILIANO
UMBRIA
METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

METODO TRADIZIONALE
CLASSICO
SPUMANTE ROSÉ

UVAGGIO

PINOT NERO 100%

ZONA DI PRODUZIONE

MONTECCHIO

SUPERFICIE VIGNETO

2 HA

ALTITUDINE VIGNETO

450 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA TERRENO

ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

6.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

80 Q.LI

RESA UVA IN VINO

55%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

5 ANNI



EPOCA DELLA VENDEMMIA

ULTIMA SETTIMANA DI AGOSTO

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

PARZIALMENTE SVOLTA

AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA PER 18 MESI SUI LIEVITI

ALCOOL SVOLTO

12,50%

ACIDITÀ TOTALE

6,70 GR/LT

PH

3,20

L'UVA E IL VIGNETO

Sul punto più alto della nostra azienda di Montecchio a 450 m s.l.m., coltiviamo le uve pinot nero che danno origine al nostro Brut Rosé. La particolare esposizione e la qualità dei terreni ci offrono la possibilità di ottenere uve che raggiungono un perfetto equilibrio zuccheri-acidi oltre ad esaltarne le caratteristiche varietali.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate a freddo e poi fatte macerare per 36 ore al fine di ottenere il colore "a buccia di cipolla", insieme all'aroma tipico della varietà. Il vino ottenuto viene sottoposto alle operazioni di "tiraggio" ed avviato alla seconda fermentazione in bottiglia per poi rimanere a contatto sui lieviti per ulteriori 18 mesi.

IL VINO

Il perlage risulta essere a grana molto sottile con grande persistenza. Il profumo è ricco, con sentori di petali di rosa e fragoline di bosco. Al gusto si presenta fresco, di buono spessore, sapido con finale avvolgente e setoso.