

COTARELLA



TENUTA MARCILIANO
UMBRIA
METODO CLASSICO BRUT
ROSÉ

METODO
CLASSICO
SPUMANTE ROSE'

UVAGGIO
PINOT NERO
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
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 buona spessore, sapido con finale avvolgente e setoso.