

# COTARELLA



TENUTA MONTIANO  
LAZIO  
METODO CLASSICO BRUT

## UVAGGIO

ROSSETTO 100%

ZONA DI PRODUZIONE

MONTEFIASCONE

SUPERFICIE DEL VIGNETO

2 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO

300 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DEL 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



LAZIO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

## 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/LT

PH

3,20

## 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 uva, subito dopo la raccolta in cassetta, vengono trasportate in cantina ed inviati 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 dorato tenue. Al naso emergono sensazioni molto delicate di fiori bianchi, cedro maturo.

Perlage sottile.

Verticale e cremoso al gusto con finale persistente.