FAMIGLIA Cotarella

LAZIO
METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO 2020

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

PRODUZIONE PER ETTARO:
65 Q.LI

DENSITA' DEI CEPPI:
4.200 PER HA

RESA UVA IN VINO
38%

ETA' MEDIA DELLE VITI:
18 ANNI

LAZIO
VINO SPUMANTE DI QUALITA'

VINIFICAZIONE:
PRESSATURA SOFFICE.
FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA DI 13-15° PER IL 70%, IL RIMANENTE 30% IN BARRIQUE

MATURAZIONE:
INVECCHIAMENTO SUI LIEVITI PER 60 MESI. DOPO LA SBOCCATURA LE BOTTIGLIE RIPOSANO IN CANTINA PER ALTRI 6 MESI

ALCOOL SVOLTO:
12,00%

ACIDITA' TOTALE:
6,70 gr/lt

PH:
3,15

L'UVA E L'ANNATA 2020

Non tutte le vendemmie diventano un millesimato. Nel 2020, le piogge di fine primavera hanno garantito preziose riserve idriche, mentre l'estate calda ha accelerato la maturazione. Abbiamo scelto con precisione il momento della raccolta per custodire freschezza e tensione, riconoscendo nelle uve un'identità così nitida da affidare al Metodo Classico il racconto di quella specifica annata.

LA VINIFICAZIONE

Le tecniche in vigna, ivi compreso il diradamento estivo dei grappoli, sono tutte mirate a contenere la produzione tra i 600 e gli 800 grammi di uve per pianta.

I grappoli vengono selezionati singolarmente da occhi e mani esperte prima di iniziare la vinificazione, che prevede, tra l'altro, un salasso del 20% ed un lungo periodo di macerazione che va oltre la fase di fermentazione.

IL VINO

Giallo luminoso. Al naso emergono note di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa chiara, accompagnate da eleganti sfumature di crosta di pane. Il sorso è teso e preciso, sostenuto da una freschezza vibrante e da una sottile vena sapida. Il finale è lungo, pulito, con richiami agrumati e di mandorla.