



*Famiglia*  
COTARELLA  
CC

## LAZIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

### Rosso | 2014

#### L'UVA E IL VIGNETO

Il Merlot è un vitigno con una lunga tradizione su queste colline dove ha dimostrato un notevole adattamento a tutte le sue particolari caratteristiche pedo climatiche. Le uve raggiungono qui uno straordinario livello di maturazione, esprimendosi poi in vini di altissima eleganza perfettamente bilanciati e di notevole gradevolezza.

#### LA VINIFICAZIONE

Questo Merlot nasce da una vecchia vigna a bassa produttività, dove più rigorosa è stata la selezione. Sin dalla vendemmia gli acini dotati di intenso colore e ricca concentrazione vengono posti a fermentare in vasche inox a temperatura controllata, con una lunga macerazione sulle bucce al fine di ottenere un sontuoso ma equilibrato corredo polifenolico. Il vino ottenuto è poi lungamente elevato in barrique di rovere francese dove viene fatta svolgere la fermentazione malolattica.

#### IL VINO

Il suo colore esprime un magnifico rubino profondo. Profumi a larghissimo spettro aromatico in cui si fondono deliziose note di vaniglia, piccoli frutti rossi, strati di confettura e prime complessità di spezie dolci. Al palato appare di completa aristocratica rotondità e morbidezza, assai elegante nei sapori, di particolare godibilità e persistenza gustativa. È vino da bere in ampi ballon a 18 gradi di temperatura, abbinato a piatti di carne della grande cucina.

#### DATI TECNICI

##### Uvaggio

Merlot 100%

##### Zona di produzione

Montefiascone, Castiglione in Teverina

##### Superficie vigneto

35 Ha

##### Altitudine vigneto

300 metri s.l.m.

##### Tipologia terreno

Origine vulcanica, ricco di scheletro

##### Sistema di allevamento

Cordone speronato

##### Densità dei ceppi

4.200 per Ha

##### Produzione per ettaro

45 Q.li

##### Resa uva in vino

60%

##### Età media delle viti

15 anni

##### Epoca della vendemmia

Prima settimana di Settembre

##### Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 15 giorni, con numerose follature. Salasso 20%

##### Fermentazione alcolica

In acciaio inox

##### Fermentazione malolattica

Interamente svolta in barriques

##### Invecchiamento

In Barriques Allier e Troncais nuove per 12 mesi

##### Alcool svolto

14,50%

##### Acidità totale

5,10 gr/lit

##### Estratto secco

38,00 gr/lit

##### pH

3,70

**Famiglia Cotarella s.r.l.**

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