ACQUISTATO IL .....

Montiano Merlot Lazio IGP 2021 2021

Uno dei più grandi e innovativi rossi italiani



Acclamato sin dai suoi esordi come uno dei più grandi e innovativi rossi italiani, Montiano è frutto di un taglio di uve Merlot impiantate da innestatori di Montpellier in una terra tradizionalmente vocata ai vitigni bianchi. Il Merlot, però, su queste colline dimostra di avere una grande capacità di adattamento e le uve riescono a raggiungere uno straordinario livello di maturazione, dando così vita a vini di altissima eleganza, perfettamente bilanciati e di notevole gradevolezza. Nello specifico questo Merlot nasce da vigneti a bassa produttività. Le uve, vendemmiate a mano, subito dopo l'arrivo in cantina vengono sottoposte a una rigorosa selezione manuale che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. Al termine della fermentazione alcolica, il vino ottenuto viene passato in barrique di rovere francese, dove matura per non meno di 12 mesi. Di colore rubino profondo, al naso Montiano impressiona per la ricchezza del suo bouquet, con note di frutta rossa, spezie e sensazioni di vaniglia. In bocca è rotondo e morbido. Elegante, di particolare godibilità e persistenza gustativa. Per apprezzarlo al meglio, il produttore consiglia di servirlo in calici ampi, dove abbia modo di entrare in contatto con l'ossigeno e di sviluppare al meglio i suoi profumi. A 18 gradi di temperatura, va abbinato a piatti di carne di alta cucina.

Il nome Cotarella, nel mondo del vino italiano e internazionale, è di quelli di peso. Riccardo Cotarella, infatti, è l'enologo contemporaneo più conosciuto, quello che firma, o ha firmato, alcuni tra i più bei vini degli ultimi anni. Prodotti iconici e di successo, spesso premiati dalle guide enologiche di tutto il mondo. Famiglia Cotarella è l'azienda di famiglia, nata nel 1979, a Montefiascone, in provincia di Viterbo, dal lavoro dei due fratelli, Renzo e Riccardo. Un progetto molto particolare, pensato con un obiettivo ben preciso, quello di recuperare gli antichi vitigni della zona. A distanza di quasi 50 anni, Famiglia Cotarella è ormai diventata un punto di riferimento assoluto per l'enologia di qualità del centro Italia. Da qualche anno i due fratelli Cotarella hanno passato la mano alle figlie, Dominga, Marta ed Enrica che ne curano ogni aspetto. Oggi l'azienda si è notevolmente espansa e coltiva terreni in Umbria e Toscana, oltre che in Lazio.

La Vigna

Terreno	Origine vulcanica, ricco di scheletro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Merlot 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Questo merlot nasce da vigneti a bassa produttività, dove più rigorosa è stata la conduzione. Una volta giunte in cantina, le uve sono state sottoposte ad una selezione manuale, che ha consentito di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. Al termine della fermentazione, il vino ottenuto è stato posto in barrique di rovere francese dove è stato invecchiato per 12 mesi.
Sensazioni	l suo colore è di un rubino profondo. Presenta 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 e di particolare godibilità e persistenza gustativa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821