



ACQUISTATO IL

"Poggio dei Gelsi" Montefiascone Classico DOP 2024 2024

Campione di tipicità



La Vigna

Terreno Friabile, ricco di scheletro**Esposizione** Sud Ovest**Allevamento** Cordone Speronato**Densità imp.** 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo**Provenienza** Lazio**Uve** Roscetto 40%, Trebbiano 40%, Malvasia 20%**Gradazione** 13% vol**Temp. Servizio** 12 gradi**Quando Berlo** entro 1 anno**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce**Vinificazione** Le uve vengono vinificate separatamente. Il Roscetto viene sottoposto ad una criomacerazione. Successivamente ad una pressatura molto soffice, il mosto viene avviato in serbatoi d'acciaio inox, dove viene avviata la fermentazione alcolica alla temperatura di 13-15°C al fine di ottenere un vino che esalti al massimo le caratteristiche di fragranza e di aromaticità delle uve da cui deriva.**Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al profumo è diretto con note di frutta fresca agrumata. Vino dal grande equilibrio gustativo con finale acidulo che lo rende vivace e piacevole.

Poggio dei Gelsi è l'etichetta storica di Falesco. Nato nel 1989, rappresenta la storia e le origini dell'azienda di Famiglia Cotarella, oltre ad essere un importante punto di riferimento per il suo territorio. Ma procediamo con ordine. Si tratta di un tipico Est! Est!! Est!!! Classico di Montefiascone DOP, prodotto a partire da un assemblaggio di uve Roscetto, Trebbiano e Malvasia. Tutte le uve provengono da vigneti situati attorno al lago di Bolsena, dove vengono selezionati i grappoli migliori. Ogni fase di lavorazione è seguita con cura quasi maniacale, a partire dalle operazioni di potatura secca, fino al diradamento estivo. Lo scopo è quello di ridurre le rese per pianta, ottenendo uve caratterizzate da grande equilibrio quali-quantitativo. La raccolta avviene a partire dall'ultima settimana di Settembre. Anche se le uve vengono vinificate separatamente. Il Roscetto, in particolare, viene sottoposto a criomacerazione. Successivamente si esegue una pressatura molto soffice e il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Il vino che ne deriva conserva tutte le caratteristiche migliori delle uve di provenienza, rivelandosi fresco e gradevolmente fruttato, con profumi di albicocca e pesca gialla e una leggera nota di camomilla. In bocca è saporito, di buona ricchezza e acidità, con un finale complesso e beverino. Dall'aperitivo ai primi e secondi di pesce, questo campione di tipicità non teme certo rivali. Da provare con uno spaghettino allo scoglio o con una intramontabile grigliata di pesce azzurro.

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.

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