ACQUISTATO IL .....

"Sodale" Merlot Lazio IGP 2023 2023



Altissima qualità

La Tenuta di provenienza è quella di Montiano. Siamo nel cuore del Lazio e l'azienda produttrice è una di quelle che contano. Stiamo parlando di Famiglia Cotarella, con vigneti e proprietà tra Umbria e Toscana, oltre ovviamente al Lazio. Sodale, nello specifico, è un Merlot in purezza. Lazio IGP, le uve usate per la sua produzione provengono dagli stessi vigneti del Montiano, vino di punta della Tenuta. Come d'abitudine in casa Cotarella, anche in questo caso è posta la massima attenzione a ogni passaggio, dalla raccolta alla successiva fase di selezione delle uve. Tutto è fatto per ottenere un vino di altissima qualità. Vendemmia a mano, le uve vengono portate subito in cantina per essere avviate alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Durante ogni fase di lavorazione, un rigoroso controllo della temperatura, oltre a frequenti rimontaggi e delestage consentono di ottenere un vino ben equilibrato, ricco in termini di frutta e caratterizzato da un tannino morbido. Dopo la svinatura, il vino viene passato in barrique, dove svolge anche la sua fermentazione malolattica, proseguendo poi per una fase di maturazione di circa 9 mesi. Colore rosso intenso, con riflessi violacei, al naso emergono nette le note di frutta rossa e spezie dolci, che si fondono in un perfetto equilibrio con le note vanigliate dovute al passaggio in legno. In bocca è rotondo, armonico e piacevole, con finale di buona persistenza e con tannino dolce.

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	Sedimentario, tendenzialmente vulcanico ed argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Merlot 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano e portate in cantina, dove vengono selezionate ed avviate alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. La gestione della temperatura e quella dei rimontaggi e dei delestage consentono di ottenere un vino equilibrato con frutto espresso e tannino morbido. Al termine della fermentazione il vino viene posto in barriques, dove svolge la fermentazione malolattica ed invecchia per 9 mesi.
Sensazioni	Al colore si presenta rosso intenso, con riflessi violacei. All'olfatto emergono note di frutto rosso e di spezie dolci che si fondono in un perfetto equilibrio con le note vanigliate del legno. Il gusto è rotondo, armonico, piacevole con finale di buona persistenza e con tannino dolce.

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