



ACQUISTATO IL .....

"Tellus" Chardonnay Lazio IGP 2024

2024

## Gradevolmente complesso e ricco



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Friabile, ricco di scheletro

**Esposizione** Est

**Allevamento** Cordone Speronato

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Lazio

**Uve** Chardonnay 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Lo Chardonnay viene raccolto durante la prima decade di settembre. Viene poi subito sottoposto ad una criomacerazione a freddo e fatto fermentare a bassa temperatura per far esprimere al meglio anche le sue peculiari note olfattive. Successivamente il vino è mantenuto sulle sue fecce fino al momento in cui viene preparato per l'imbottigliamento.

**Sensazioni** Il colore giallo carico lascia intendere fin da subito la complessità e la ricchezza del vino. Sentori agrumati di cedro si fondono insieme a sensazioni di mela. Vino pieno al gusto, ma anche fresco, saporito e persistente.

Bianco Lazio IGP, Tellus nasce da una lavorazione in purezza di uve Chardonnay, provenienti da un vigneto posto nel comune di Castiglione in Teverina. Ci troviamo a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare. Qui le vigne sono allevate con il tipico sistema del cordone speronato, e sono gestite con attenzione durante le diverse fasi fenologiche. Fino al momento della vendemmia che, chiaramente, avviene a perfetta maturazione, quando cioè le uve hanno sviluppato aromi e profumi delicati, senza perdere in freschezza e acidità. La vendemmia, in genere, avviene durante la prima decade di settembre. Portato velocemente in cantina, viene subito sottoposto a una fase di criomacerazione a freddo, per poi essere fatto fermentare a bassa temperatura. Questo gli permette di esprimere al meglio tutte le sue peculiarità e la tipica finezza olfattiva. Dopo la svinatura, prima di andare in bottiglia, Tellus bianco viene mantenuto sulle proprie fecce fini per alcuni mesi. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso è facile cogliere tutte le sfumature tipiche della varietà, scoprendo un vino gradevolmente complesso e ricco. Note di agrumi, e in particolare di cedro, si fondono a sensazioni di frutta fresca e dolce. In bocca, invece, si rivela subito appagante, ma anche fresco, saporito e persistente. Ottimo come aperitivo, questo bianco saprà senza dubbio accompagnare con piacevolezza piatti a base di pesce. Per gli amanti della semplicità, questo è il vino giusto da servire quando si organizza una bella 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821