ACQUISTATO IL .....

"Tellus" Rosé di Syrah Lazio IGP 2023 2023

Rosé di Syrah

Vitigno super versatile per natura, il Syrah si presta perfettamente a mille interpretazioni. Favoloso in versione rossa, sa dare grandi soddisfazioni anche se vinificato in rosa, come in questo caso. Quello proposto qui da Famiglia Cotarella, infatti, è un interessante Rosé di Syrah, ricavato da uve provenienti dallo stesso vigneto usato per produrre il Tellus rosso. Grappoli di qualità che garantiscono una notevole freschezza, e come tale si prestano bene anche a una vinificazione in rosa. A circa il 90% di Syrah, poi, in questo caso si aggiunge una piccola parte di uve Aleatico, una varietà leggermente aromatica tipica del centro Italia. Le uve, raccolte separatamente e in tempi diversi, arrivano in cantina nelle prime ore della mattina. Qui vengono raffreddate per svolgere una macerazione a freddo, e il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione, in acciaio Inox a temperatura controllata. Ne deriva un piacevole vino caratterizzato da un colore rosato tenue, con riflessi violacei. Al naso è netto, con sensazioni di viola e di arancia rossa. In bocca, invece, si fa notare per la bella intensità e il finale "acidulo" molto piacevole. Fortunata combinazione di frutto e freschezza, questo Tellus Rosé si rivela un vino estremamente versatile. Ottimo fin dall'aperitivo, è un magnifico compagno di pranzi e cene in compagnia. Perfetto sia con piatti a base di carne che si pesce.

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	Sabbioso, media tessitura
Esposizione	Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Syrah 90%, Aleatico 10%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve, raccolte separatamente e in tempi diversi, arrivano in cantina nelle prime ore della mattina, vengono portate alla temperatura di 10°C, per poi svolgere una macerazione a freddo della durata di un'ora. Successivamente il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione, che avviene in acciaio inox alla temperatura di 14-15°C.
Sensazioni	Colore rosato poco intenso ma con riflessi violacei che ne anticipano la freschezza. Profumi nitidi con sentori fruttati dove spiccano le note agrumate e floreali con sensazione evidente di rosa rossa. Vino fragrante e saporito al gusto, con finale equilibrato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821