



ACQUISTATO IL

"Tellus" Syrah Lazio IGP 2023

2023

La grande potenzialità del vigneto laziale



Tellus Syrah è un Lazio IGP proposto da Famiglia Cotarella. Un bel rosso caratterizzato da un colore intenso, con riflessi addirittura violacei. Al naso rivela un piacevole profumo, caratterizzato da netti sentori di frutta fresca e di ciliegia, con note speziate che si fondono con equilibrio ed eleganza, a quelle di vaniglia e dolci date dal legno. In bocca è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e un finale ricco e persistente. Tellus Syrah nasce con l'obiettivo di rappresentare al meglio la grande potenzialità del vigneto laziale. La cura delle singole piante, con particolare riferimento al sistema di allevamento e al contenimento della produzione, consentono di ottenere uve di grande equilibrio, tanto dal punto di vista zuccherino quanto da quello fenolico. Subito dopo la raccolta e la successiva spremitura le uve di Syrah vengono avviate ad una fase di pre-macerazione a freddo della durata di 4 o 5 giorni. Questa tecnica esalta al meglio la naturale caratteristica di freschezza e fragranza del frutto. Successivamente, terminata la fermentazione alcolica, il vino viene messo in botti di legno per la necessaria fase di maturazione e dove svolge anche la fermentazione malolattica. Perfetto con gli antipasti del territorio a base di salumi e formaggi, secondi piatti a base di carne.

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	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Syrah 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Subito dopo la raccolta e la successiva spremitura le uve vengono avviate ad una fase di pre-macerazione a freddo per 4 o 5 giorni ad una temperatura di 18-20°C. Questa tecnica esalta al meglio la naturale caratteristica di freschezza e fragranza del frutto. Successivamente la fermentazione prosegue ad una temperatura di 25-27°C. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene messo in legno dove svolge anche la fermentazione malolattica.
Sensazioni	Dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca e di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

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