



ACQUISTATO IL

"Vitiano" Rosso Umbria IGP 2023

2023

Rosso versatile, innovativo nella concezione



Svinando

Vitiano Rosso è un Umbria IGT, proposto da Famiglia Cotarella e proveniente dalla bella tenuta di Falesco. Siamo nella zona di Orvieto, conosciuta ai più per la qualità dei suoi buoni vini bianchi. In questo caso, però, sono i rossi a rappresentare un'autentica scoperta. Merito di un'attenta selezione dei vitigni, bassissime rese, con meno di due chili di uva per pianta e di una vinificazione di estrema pulizia e correttezza tecnica. Vitiano Rosso nasce da una lavorazione di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, lavorate in epoche diverse, secondo i cicli della natura. Si parte con una lunga macerazione, durante la quale vengono effettuati numerosi rimontaggi e follature. Poi, dopo la fermentazione alcolica, e dopo aver assemblato i vini provenienti dalle tre varietà, viene fatta svolgere la malolattica in barrique. Vitiano Rosso è un vino giovane, di esplosiva e succulenta fragranza aromatica. Color rubino intenso e profondo, ha un profumo importante e solido. In bocca è intenso e fresco, grazie alla sua naturale acidità. Un rosso versatile, innovativo nella concezione e di immediata e piena godibilità. Un vino facile da abbinare con soddisfazione, con piatti di carne anche elaborati e saporiti. Per gli amanti dei piatti della tradizione, può essere proposto con cacciagione in salmi.

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 calcareo ed argilloso |
| Esposizione | Sud Ovest |
| Allevamento | Cordone Speronato |
| Densità imp. | 6000 |

Il Vino

| | |
|--------------------|--|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Umbria |
| Uve | Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet 33% |

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese sono le varietà che danno origine a questo vino. La vinificazione che avviene in epoche diverse tra le tre varietà, contempla una lunga macerazione con numerosi rimontaggi e follature. La fermentazione malolattica avviene in barrique dopo aver assemblato i vini provenienti dalle 3 coltivar.

Sensazioni Vino che si presenta con magnifica veste nel suo color rubino intenso e profondo, importante e solido nel suo vasto corredo organolettico. Alto nel patrimonio polifenolico che si coniuga armoniosamente ad una fresca e saporita acidità, un rosso versatile, innovativo nella concezione e di immediata e piena godibilità.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821