ACQUISTATO IL .....

"Vitiano" Rosso Umbria IGP 2024 2024



Rosso versatile, innovativo nella concezione

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 succulente 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 salmì.

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 coultivars.
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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821