



ACQUISTATO IL

Poggio dei Gelsi Montefiascone Classico DOP 2022

2022

Campione di tipicità



Svinando

Poggio dei Gelsi è l'etichetta storica di Falesco. Nato nel 1989, rappresenta la storia e le origini dell'azienda di Famiglia Cotarella, oltre ad essere un importante punto di riferimento per il suo territorio. Ma procediamo con ordine. Si tratta di un tipico Est! Est!! Est!!! Classico di Montefiascone DOP, prodotto a partire da un assemblaggio di uve Rossetto, Trebbiano e Malvasia. Tutte le uve provengono da vigneti situati attorno al lago di Bolsena, dove vengono selezionati i grappoli migliori. Ogni fase di lavorazione è seguita con cura quasi maniacale, a partire dalle operazioni di potatura secca, fino al diradamento estivo. Lo scopo è quello di ridurre le rese per pianta, ottenendo uve caratterizzate da grande equilibrio quali-quantitativo. La raccolta avviene a partire dall'ultima settimana di Settembre. Anche se le uve vengono vinificate separatamente. Il Rossetto, in particolare, viene sottoposto a criomacerazione. Successivamente si esegue una pressatura molto soffice e il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Il vino che ne deriva conserva tutte le caratteristiche migliori delle uve di provenienza, rivelandosi fresco e gradevolmente fruttato, con profumi di albicocca e pesca gialla e una leggera nota di camomilla. In bocca è saporito, di buona ricchezza e acidità, con un finale complesso e beverino. Dall'aperitivo ai primi e secondi di pesce, questo campione di tipicità non teme certo rivali. Da provare con uno spaghetti allo scoglio o con una intramontabile 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.

La Vigna	
Terreno	Friabile, ricco di scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Lazio
Uve	Rossetto 40%, Trebbiano 40%, Malvasia 20%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve vengono vinificate separatamente. Il Rossetto viene sottoposto ad una criomacerazione. Successivamente ad una pressatura molto soffice, il mosto viene avviato in serbatoi d'acciaio inox, dove viene avviata la fermentazione alcolica alla temperatura di 13-15°C al fine di ottenere un vino che esalti al massimo le caratteristiche di fragranza e di aromaticità delle uve da cui deriva.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al profumo è diretto con note di frutta fresca agrumate. Vino dal grande equilibrio gustativo con finale acidulo che lo rende vivace e piacevole.

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. 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