



ACQUISTATO IL .....

"Soente" Vioagner Lazio IGP 2021

2021

## Da uve Vioagner in purezza



*Svinando*

Soente è uno dei buoni vini prodotti nella Tenuta Montiano di proprietà della Famiglia Cotarella. Siamo nel cuore del Lazio dove, oltre a interessanti vitigni locali, trovano spesso posto uve internazionali, perfettamente adattate al clima e ai suoli di questa zona. In questo caso, per esempio, si tratta di un Vioagner in purezza, frutto di un importante percorso di sperimentazione portato avanti su diversi cloni. Il suo nome, Soente, nasce dall'elisione di una lettera della parola "sovente". Lazio IGP, in questo caso tutte le operazioni agronomiche sono rivolte all'ottenimento di uve equilibrate, per produrre vini freschi, sapidi e saporiti. Dopo la raccolta, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere subito sottoposte a criomacerazione. In questo modo vengono esaltate le caratteristiche aromatiche che poi determinano la particolare nota olfattiva del vino finito. Soente si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è di grande impatto, con note di agrumi e di fiori bianchi. In bocca, invece, è soprattutto avvolgente, con un finale sapido e persistente. Perfetto dall'aperitivo alla tavola, questo Vioagner accompagna piatti semplici ma gustosi. Da provare, per esempio, con una golosa frittura mista.

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.

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Terreno</b>        | Friabile, ricco di scheletro                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Esposizione</b>    | Sud Ovest                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Densità imp.</b>   | 4500                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Fermo Secco IGP                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Provenienza</b>    | Lazio                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Uve</b>            | Vioagner 100%                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Gradazione</b>     | 13% vol                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Temp. Servizio</b> | 12 gradi                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 3 anni                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di pesce                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione</b>  | Le uve vengono sottoposte a criomacerazione a freddo e successiva fermentazione ad una temperatura che oscilla tra i 13°e i 15°C. In questo modo vengono esaltate le diverse caratteristiche aromatiche che determinano la particolare nota olfattiva del Soente. |
| <b>Sensazioni</b>     | Colore giallo con riflessi verdognoli che preannunciano la freschezza del vino. Al naso è di grande impatto con note di agrumi e di fiori bianchi. Al gusto è avvolgente con un finale sapido 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. 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