

# COTARELLA



TENUTA MARCILIANO  
UMBRIA  
METODO CLASSICO BRUT  
ROSÉ

METODO  
CLASSICO  
SPUMANTE ROSE'

UVAGGIO  
PINOT NERO  
ZONA DI PRODUZIONE  
MONTECCHIO  
SUPERFICIE VIGNETO  
2 HA  
ALTITUDINE VIGNETO  
450 METRI S.L.M.  
TIPOLOGIA TERRENO  
ARGILLOSO  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
CORDONE SPERONATO  
DENSITÀ DEI CEPPI  
6.000 PER HA  
ETÀ MEDIA DELLE VITI  
5 ANNI



EPOCA DELLA VENDEMMIA  
ULTIMA SETTIMANA DI AGOSTO  
FERMENTAZIONE  
ALCOLICA  
IN ACCIAIO INOX  
FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA  
PARZIALMENTE SVOLTA  
AFFINAMENTO  
IN BOTTIGLIA PER 18 MESI SUI  
LIEVITI  
ALCOOL SVOLTO  
12,50%  
ACIDITÀ TOTALE  
6,70 GR/LT  
PH  
3,20

## L'UVA E IL VIGNETO

Sul punto più alto della nostra azienda di Montecchio a 450 m s.l.m., coltiviamo le uve pinot nero che danno origine al nostro Brut Rosé. La particolare esposizione e la qualità dei terreni ci offrono la possibilità di ottenere uve che raggiungono un perfetto equilibrio zuccheri-acidi oltre ad esaltarne le caratteristiche varietali.

## LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate a freddo e poi fatte macerare per 36 ore al fine di ottenere il colore "a buccia di cipolla", insieme all'aroma tipico della varietà. Il vino ottenuto viene sottoposto alle operazioni di "tiraggio" ed avviato alla seconda fermentazione in bottiglia per poi rimanere a contatto sui lieviti per ulteriori 18 mesi.

## IL VINO

Il perlage risulta essere a grana molto sottile con grande persistenza. Il profumo è ricco, con sentori di petali di rosa e fragoline di bosco. al gusto si presenta fresco, di buona spessore, sapido con finale avvolgente e setoso.