



Wijnfiche

Famiglia Cotarella – Verdeluce | Umbria | Pinot Blanc – Semillon – Grechetto Italië (UMBRIA) – 2025

Domein

Famiglia Cotarella

Famiglia Cotarella vindt zijn oorsprong in de jaren 1960, toen Antonio en Domenico Cotarella in Monterubiaglio, op de grens van Lazio en Umbrië, hun eerste wijnkelder bouwden. In 1979 richtten Renzo en Riccardo Cotarella Falesco op, met een sterke focus op onderzoek en het herontdekken van inheemse druivenrassen. Sinds 2016 wordt het bedrijf geleid door de volgende generatie. Hun iconische Montiano ontstond uit onderzoek naar een specifieke Merlot-kloon uit Montefiascone. Vandaag zijn ze ook actief in Montalcino met Tenuta Le Macioche.

Vinificatie

De wijngaarden van liggen in Montecchio, in het groene hart van Umbrië, nabij Orvieto. De druiven groeien op een hoogte van 220 meter, op uiteenlopende bodems: kalkrijke gronden voor de Pinot Bianco, lossere bodems voor de Sémillon en meer kleihoudende gronden voor de Grechetto. De Pinot Bianco wordt na de oogst gekoeld en ondergaat een koude maceratie om de aromatische finesse te behouden. De Sémillon wordt onder reductieve omstandigheden gevinifieerd, terwijl de Grechetto volgens de traditionele methode voor witte wijn wordt verwerkt. De mosten vergisten afzonderlijk in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperaturen van 13 tot 15 °C. Vervolgens rijpt de wijn, na de assemblage, zes maanden op de fijne gistresten, in inox tanks.

Smaak

We zien een licht strogele kleur met groenachtige reflecties. In de neus verfijnde aroma's van citrus en gele bloemen, met toetsen van limoen en citroen die voor een levendig karakter zorgen. In de mond toont de wijn zich fris en harmonieus, met een mooie intensiteit, zuiver fruit en evenwichtige zuren. De verfrissende, licht pittige afdronk onderstreept het smaakvolle karakter van deze elegante witte wijn.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Asperges | Vis - Zeevruchten | Vis - zeebaars

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Pinot Blanc (60%), Sémillon (30%), Grechetto (10%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

