



Wijnfiche

Famiglia Cotarella - Vitiano | Umbria IGP | Merlot - Cabernet - Sangiovese Italië (UMBRIA) – 2024

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 liggen in Montecchio, nabij Orvieto, in het hart van Umbrië. Vitiano Rosso wordt gemaakt van Merlot, Cabernet Sauvignon en Sangiovese, die afzonderlijk worden geoogst en gevinifieerd. De wijnstokken zijn 25 jaar oud en groeien op sedimentaire bodems die overwegend kleihoudend en kalkrijk zijn. Na een langdurige maceratie op de schillen van 15 dagen, met regelmatige overpompings en pigeage, worden de wijnen geassembleerd. De malolactische gisting vindt plaats op hout, gevolgd door een rijping van drie maanden op barriques. Zo ontstaat een expressieve, evenwichtige rode wijn met een uitgesproken fruitkarakter, frisse zuren en een soepele drinkbaarheid.

Smaak

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus is hij expressief en aromatisch, met toetsen van rijpe kersen, zwarte olijven, balsamico en geroosterde kruiden. In de mond is hij vol en evenwichtig, met een mooie structuur, stevige maar verfijnde tannines en frisse zuren. De fruitige afdronk maakt deze veelzijdige rode wijn toegankelijk en breed inzetbaar aan tafel.

Gerechten

Varkensvlees - gebraden | Pasta Bolognaise | Kaas - gerijpt | Steak - gegrild | Pasta - Lasagne

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (34%), Merlot (33%), Cabernet Sauvignon (33%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): +5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

