



Wijnfiche

## **Famiglia Cotarella – Sodale | Lazio IGP Merlot Italië (LAZIO) – 2023**

### **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 Castiglione in Teverina, in Lazio, op ongeveer 300 meter hoogte. De wijnstokken groeien op zandrijke bodems met een gemiddelde textuur. De Merlotdruiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Na een maceratie van 12 dagen op de schillen vindt de alcoholische gisting plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. Na een gedeeltelijke aftapping van het sap rijpt de wijn gedurende negen maanden in nieuwe barriques van Allier-eik en Never-hout, aangevuld met eerder gebruikte barriques. De malolactische gisting vindt volledig plaats op vat.

### **Smaak**

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur. In de neus is hij heel fruitig, met aroma's van frisse kersen, aangevuld met zachte kruidige toetsen en subtiele vanilletonen afkomstig van de houtrijping. In de mond is hij rond en harmonieus, met een aangename structuur, zachte tannines en evenwichtige fruitaroma's. De aanhoudende afdronk onderstreept het soepele en elegante karakter van deze toegankelijke Merlot.

### **Gerechten**

Kaas - Kaasschotel | Pasta Bolognaise | Varkenshaasje - gemarineerd | Gevogelte - gebraden  
Hoentje | Champignons - wilde

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

