



Wijnfiche

Famiglia Cotarella – Montiano | Rosso Lazio IGP Merlot Italië (LAZIO) – 2021

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 Montefiascone en Castiglione in Teverina, nabij het Bolsenameer, in Lazio, op ongeveer 300 meter hoogte. De bodem is van vulkanische oorsprong en rijk aan fijne steentjes. De Merlotdruiven worden uiterst zorgvuldig geselecteerd. Na een maceratie van 14 dagen op de schillen vindt de alcoholische gisting plaats gedurende 15 dagen in roestvrijstalen tanks. De malolactische gisting verloopt volledig in barriques, waarna de wijn 12 maanden rijpt in nieuwe Allier-eikenhouten vaten en barriques van Never-hout.

Smaak

De wijn heeft een opvallend diepe robijnrode kleur. In de neus is hij expressief en verleidelijk, met aroma's van braambessen en blauwe bessen, gevolgd door rijpe kersen en verrassende kruidige toetsen. In de mond is hij intens maar zacht en elegant, met een fluweelzachte structuur en omhullende, verfijnde tannines. De lange, harmonieuze afdronk is elegant en karaktervol, met een allure die doet denken aan een grote Pomerol.

Gerechten

Wild - Stoofpotje | Kaas - hard | Ossenhaas | Vlees - in wijnsaus | Lamsvlees - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

