



Wijnfiche

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

Domaine

Famiglia Cotarella

La Famiglia Cotarella trouve ses origines dans les années 1960, lorsque Antonio et Domenico Cotarella construisirent leur première cave à Monterubiaglio, à la frontière entre le Latium et l'Ombrie. En 1979, Renzo et Riccardo Cotarella fondèrent Falesco, avec un fort engagement dans la recherche et la redécouverte des cépages autochtones. Depuis 2016, l'entreprise est dirigée par la nouvelle génération. Leur emblématique Montiano est issu de recherches sur un clone spécifique de Merlot provenant de Montefiascone. Aujourd'hui, la famille est également présente à Montalcino avec Tenuta Le Macioche.

Vinification

Les vignobles sont situés à Montecchio, au cœur verdoyant de l'Ombrie, près d'Orvieto. Les raisins poussent à une altitude de 220 mètres, sur des sols variés : des sols riches en calcaire pour le Pinot Bianco, des sols plus légers pour le Sémillon et des sols plus argileux pour le Grechetto. Après les vendanges, les raisins de Pinot Bianco sont refroidis et subissent une macération à froid afin de préserver leur finesse aromatique. Le Sémillon est vinifié en conditions réductrices, tandis que le Grechetto est élaboré selon la méthode traditionnelle de vinification des vins blancs. Les moûts fermentent séparément en cuves inox à des températures contrôlées de 13 à 15 °C. Après l'assemblage, le vin est élevé pendant six mois sur lies fines en cuves inox.

Dégustation

Robe jaune paille clair aux reflets verdâtres. Le nez révèle des arômes délicats d'agrumes et de fleurs jaunes, avec des notes de citron vert et de citron jaune. En bouche, le vin est frais et harmonieux, alliant fruit pur, belle intensité et acidité équilibrée. La finale, rafraîchissante et légèrement épicée, souligne son élégance.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Asperges | Fruits de mer | Perche de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Rond et souple

