



Wijnfiche

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

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, près d'Orvieto, au cœur de l'Ombrie. Le Vitiano Rosso est élaboré à partir de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Sangiovese, récoltés et vinifiés séparément. Après une macération prolongée avec les peaux, accompagnée de remontages et de pigeages réguliers, les vins sont assemblés. La fermentation malolactique se déroule en fûts de bois, suivie d'un élevage d'environ trois mois en barriques. Il en résulte un vin rouge expressif et équilibré, au fruité prononcé, à l'acidité fraîche et au profil souple et accessible.

Dégustation

Robe rouge rubis intense et profonde. Le nez révèle des arômes de cerises mûres, d'olives noires, de balsamique et d'épices grillées. En bouche, le vin est ample et équilibré, avec une belle structure, des tanins fermes et raffinés et une acidité fraîche. La finale fruitée et agréable en fait un vin polyvalent, idéal à table.

Mets adaptées

Rôti de porc | Pasta Bolognaise | Fromage - mûr | Steak - grillé | Lasagne

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): +5-7

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

