



Wijnfiche

Famiglia Cotarella – Sodale | Lazio IGP Merlot Italie (LAZIO) – 2023

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 Castiglione in Teverina, dans le Latium, à environ 300 mètres d'altitude. Les vignes poussent sur des sols sableux à texture moyenne. Les raisins de Merlot sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés. Après une macération de 12 jours avec les peaux, la fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à température contrôlée. Après un soutirage partiel du jus, le vin est élevé pendant neuf mois en barriques neuves de chêne de l'Allier et de bois de Never, complétées par des barriques ayant déjà servi. La fermentation malolactique se déroule entièrement en fût.

Dégustation

Ce vin présente une robe rouge rubis profonde. Le nez est très fruité, avec des arômes de cerises fraîches, complétés par de délicates notes épicées et de subtiles touches de vanille issues de l'élevage en fût de bois. En bouche, il se révèle rond et harmonieux, avec une structure agréable, des tanins souples et des arômes fruités bien équilibrés. La finale persistante souligne le caractère souple et élégant de ce Merlot accessible.

Mets adaptées

Assiette de fromages | Pasta Bolognaise | Filet de porc - mariné | Pintade - rôtie | Champignons des bois

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

