



Wijnfiche

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

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 Montefiascone et à Castiglione in Teverina, près du lac de Bolsena, dans le Latium, à environ 300 mètres d'altitude. Les sols sont d'origine volcanique et riches en petits éléments pierreux. Les raisins de Merlot sont sélectionnés avec le plus grand soin. Après une macération de 14 jours avec les peaux, la fermentation alcoolique se déroule pendant 15 jours en cuves inox. La fermentation malolactique a lieu entièrement en barriques, puis le vin est élevé pendant 12 mois dans des fûts neufs en chêne de l'Allier et des barriques en bois de Never.

Dégustation

Ce vin présente une robe rouge rubis particulièrement profonde. Le nez est expressif et séduisant, avec des arômes de mûres, de myrtilles et de cerises mûres, accompagnés de notes épicées. En bouche, il se révèle intense tout en restant souple et élégant, avec une texture veloutée et des tanins raffinés et enveloppants. La longue finale harmonieuse, élégante et pleine de caractère, évoque les grands Pomerol.

Mets adaptées

Gibier - cassoulet | Fromage - fort | Filet de bœuf | Viande - sauce au vin | Viande d'agneau - grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

