

Italian Wine



experience

CANTINE LAZIALI



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

CANTINA: Famiglia Cotarella - Tenuta Montiano
COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati
VITIGNO: Roschetto
ZONA DI PRODUZIONE: Montefiascone
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

Il processo di maturazione di questo spumante, ottenuto dal vitigno Roschetto, prevede un periodo di affinamento sui lieviti di 36 mesi. Successivamente, effettuata la sboccatura, le bottiglie continuano a riposare in cantina per altri 4 mesi.



ABBINAMENTI  
FASCIA DI PREZZO €€€€€



cod. 402708



MONTIANO ROSSO IGP

CANTINA: Famiglia Cotarella - Tenuta Montiano
COLORE: rosso rubino profondo
VITIGNO: Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Montefiascone, Castiglione in Teverina
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 14°-18°C

Montiano è acclamato sin dagli esordi come uno dei più grandi e innovativi rossi italiani, è frutto di un taglio di uve Merlot impiantate da innestatori di Montpellier in una terra tradizionalmente vocata ai vitigni bianchi.

ABBINAMENTI   
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

*"È nell'intreccio sapiente tra la terra
e il vento, tra l'acqua e il sole, tra le
persone e le idee che prende vita
una trama unica"*

Da una passione nata negli anni '60,
nasce l'azienda della Famiglia
Cotarella che si estende su un'area
collinare di origine vulcanica a cavallo
tra Lazio e Umbria fino alle fertili
campagne del senese, in Toscana