



COTTANERA

Schede tecniche



COTTANERA

Cottanera

ETNA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Bianco

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Feudo di Mezzo, Cottanera e Diciassette Salme, tra i 680 e i 750 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale e lavico-argilloso.

Sistema di allevamento Cordone speronato e alberello.

Vinificazione Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16°C per circa 20-25 giorni.

Invecchiamento Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso presenta note agrumate di limone e cedro che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino.

Sapore Al palato si presenta corposo ma ben sorretto dall'acidità che conferisce alla degustazione una rara freschezza dal finale lungo.

Abbinamenti Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999
ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, Syrah, Mondeuse



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Cottanera

CONTRADA CALDERARA ETNA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Bianco

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Feudo di Mezzo, a 780 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in botte di rovere francese per circa il 40% della massa; la restante parte fermenta in vasca di cemento.

Invecchiamento Affinamento 12 mesi sui lieviti in botte di rovere francese per circa il 40% della massa; la restante parte affina in vasca di cemento

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso presenta note agrumate di limone e cedro che si intrecciano con i fiori d'arancio e gelsomino.

Sapore Al palato si presenta corposo ma ben sorretto dall'acidità che conferisce alla degustazione una rara freschezza dal finale lungo.

Abbinamenti Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999
ENOLOGO | LORENZO LA NIDI

VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, SYRAH, MONDEUSE



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Cottanera

CONTRADA FEUDO DI MEZZO ETNA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Bianco

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Feudo di Mezzo, a 750 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in botte di rovere francese per circa il 25% della massa; la restante parte fermenta in vasca d'acciaio.

Invecchiamento 12 mesi sulle fecce in legno per circa il 26% della massa; la restante parte affina in vasca d'acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso è espressivo e territoriale, con ricordi di agrumi e frutta a polpa bianca.

Sapore Il sorso è fresco, decisamente minerale e sapido, coerente con il naso. Il finale è lungo.

Abbinamenti Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, SYRAH, MONDEUSE



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

 MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

CONTRADA COTTANERA ETNA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Bianco

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Cottanera, a 700 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva defecazione statica. Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata.

Invecchiamento 24 mesi sulle fecce in vasca di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino

Profumo Al naso emerge tutta la freschezza del Carricante, con ricordi di agrumi, fiori e frutta come pesca bianca.

Sapore Al palato la mineralità, timbro stilistico del vitigno, è ben presente e accompagna tutto il sorso. Finale lungo e saporito.

Abbinamenti Piatti vegetariani speziati, pesce crudo, frutti di mare, pesce azzurro.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, Syrah, Mondeuse



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

ETNA ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosato

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Diciassettesalme, a 750 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale e lavico-argilloso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Criomacerazione in pressa a temperatura controllata inferiore a 4°C per 4/5 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore. Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 17°C per circa 20 giorni.

Invecchiamento Affinamento in tini di acciaio sui lieviti con frequenti agitazioni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore buccia di cipolla.

Profumo Al naso si distingue per le sue note floreali di iris, glicini e rose, accompagnate dalla freschezza delle erbe aromatiche.

Sapore Un vino ricco, profondo, di grande sapidità che raccoglie dentro di sé le caratteristiche tipiche del suolo vulcanico.

Abbinamenti Fritti in tempura, risotti, formaggi semi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, Syrah, Mondeuse



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Cottanera

ETNA ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera, Diciassettesalme, Feudo di Mezzo e Zotorinoto, tra i 670 a 770 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale e argilloso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Diraspatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10-12 giorni; macerazione a contatto con le bucce per circa 25 giorni a temperatura di 27-28°C. Malolattica e affinamento in acciaio per circa 10 mesi.

Invecchiamento Affinamento 6 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino brillante.

Profumo Al naso emergono note floreali e di piccoli frutti rossi, con ricordi di macchia mediterranea che si mescolano a una interessante mineralità.

Sapore Al palato è equilibrato ed elegante, con un sorso lungo e ricco di sfumature.

Abbinamenti Primi a base di funghi, sughi di carne, formaggi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, Syrah, Mondeuse



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

 MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

CONTRADA FEUDO DI MEZZO VIGNA IANNAZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Feudo di Mezzo, a 750-770 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico

Sistema di allevamento Alberello.

Vinificazione Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllate di 28°C per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

Invecchiamento 18 mesi in botti di rovere francese. Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino granato chiaro.

Profumo Al naso spiccano i sentori floreali con note che possono variare anche sui frutti rossi.

Sapore Al palato presenta una grande struttura con tannini fitti e austeri ma non duri. La lunghezza sul finale conferma che ci troviamo di fronte a un vino di grande longevità.

Abbinamenti Piatti a base di funghi, sughi di carni bianche, formaggi semi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA




COTTANERA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1999
 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, SYRAH, MONDEUSE




MEREGLI
Wines

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

CONTRADA DICISASSETESALME OLTRE LA FERROVIA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Diciassettesalme, a 700 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C per circa 25-30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

Invecchiamento 16 mesi in botte di rovere francese grande.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso presenta frutti rossi di bosco come lampone, fragoline e more e vira verso note di erbe come malva, timo e ginepro accompagnato da sensazioni minerali.

Sapore Al palato è molto ampio, i tannini sono perfettamente bilanciati e il finale è lungo e delicatamente balsamico.

Abbinamenti Piatti a base di funghi, sughi di carni bianche, formaggi semi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

 MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

CONTRADA ZOTTORINOTO ETNA ROSSO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna Rosso Riserva

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Zottorinoto, tra i 750 e gli 800 metri s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato e alberello.

Vinificazione Diraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28° per circa 30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in botte di rovere francese.

Invecchiamento Affinamento 24 mesi in botte di rovere francese. Successivamente 24 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino granato brillante.

Profumo Al naso le note floreali e di erbe mediterranee danno respiro ai sentori di frutta tra cui spiccano mirtilli, lamponi e more di rovo avvolti in una speziatura di vaniglia e tè nero.

Sapore Al palato il corpo è vellutato e avvolgente, sapido nell'allungo e disteso nei tannini nobili e cesellati, lunga la persistenza.

Abbinamenti Piatti a base di funghi e tartufo, cacciagione e formaggi molto stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA




COTTANERA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1999
 ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, SYRAH, MONDEUSE



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

SOLE DI SESTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Feudo di Mezzo a 750 m s.l.m.

Vitigno 100% Syrah

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 20-25 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

Invecchiamento Affinamento 12-14 mesi in barrique di rovere francese a medio alta tostatura (45% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino con riflessi violacei.

Profumo Al naso si apre con ampie note di frutta dolce e fresche nuance mediterranee che si combinano a note speziate di cioccolato e pepe nero.

Sapore Un vino dal gusto accattivante, pieno, equilibrato, caldo, solare, ricco di polpa. I tannini nobili sono sostenuti da una buona acidità.

Abbinamenti Primi piatti a base di sughi di carne, cacciagione, formaggi stagionati.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Cottanera

L'ARDENZA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Feudo di Mezzo a 750 m s.l.m.

Vitigno 100% Mondeuse

Tipologia del terreno Lavico.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 26-28°C per circa 25-30 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature. Malolattica in carati di rovere francese da 225 litri.

Invecchiamento Affinamento 14-16 mesi in barrique di rovere francese a media ed alta tostatura (60% nuove). Successivamente 18 mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino.

Profumo Al naso una fresca nota vegetale introduce ad intensi e fruttati sentori di marasca, ciliegia e mirtillo, che ben si sposano con le piacevoli ed eleganti note balsamiche, minerali e speziate.

Sapore Al palato è gradevolmente grasso e sorretto da tannini fitti di gran qualità e da una piacevole nota sapida. Il finale è lungo e molto persistente.

Abbinamenti Primi piatti a base di carne, formaggi stagionati, fettuccine al ragù bianco di maiale, agnello al forno.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



COTTANERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, SYRAH, MONDEUSE



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

METODO CLASSICO BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrada Cottanera, a 750 m s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura e pressatura soffice e successiva macerazione a freddo per circa 24 ore. Fermentazione per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti durante i quali svolge su alcune barriques la fermentazione malolattica; per la restante parte in acciaio a temperatura controllata di 17°C. Affinamento 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Affinamento sui lieviti 40 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso accoglie con sentori di fiori bianchi accompagnati da leggere note agrumate.

Sapore Al palato è pieno, fresco e vibrante mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut dal perlage fine e persistente dalla spiccata mineralità.

Abbinamenti Mortadella, formaggi freschi e semi stagionati, crostacei e molluschi.

CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, SYRAH, MONDEUSE



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Cottanera

METODO CLASSICO BRUT ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Etna

Zona produttiva Castiglione di Sicilia (CT), Contrade Cottanera e Diciassettesalme, a 750 m s.l.m.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Tipologia del terreno Lavico-alluvionale.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura, macerazione in pressa per circa quattro ore e pressatura soffice e successiva macerazione a freddo per circa 24 ore. Fermentazione per il 25% in piccole botti di rovere francese dove il vino rimane per altri 8 mesi sui propri lieviti durante i quali svolge su alcune barriques la fermentazione malolattica; per la restante parte in acciaio a temperatura controllata di 17°C. Affinamento 40 mesi sui lieviti. Successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Affinamento sui lieviti 40 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosato tenue con perlage fine e persistente.

Profumo Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi e rimandi alla crosta di pane.

Sapore Al palato è cremoso e di ottima struttura, con una mineralità sottile presente sullo sfondo.

Abbinamenti Mortadella, formaggi freschi e semi stagionati, crostacei e molluschi.



CASTIGLIONE DI SICILIA / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | LORENZO LA NIDI



VITIGNI | NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCIO,
CARRICANTE, CATARRATTO,
VIognier, Syrah, Mondeuse



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI