TERRE DE
LA CVSTODIA
AZIENDA AGRARIA

AUREM

MONTEFALCO DOC GRECHETTO 2024



il RACCOLTO DA GUSTARE
E ASCOLTARE *ad occhi chiusi*



LA VIGNA

Il lungo periodo mite e piovoso, che si è protratto dall'autunno alla primavera inoltrata con temperature sopra la media stagionale, ha caratterizzato il ciclo vegetativo della vite, con un sostanziale anticipo della fase di germogliamento e fioritura. Le piogge che si sono protratte fino a giugno inoltrato hanno generato un importante sviluppo vegetativo, ma hanno anche favorito le riserve idriche nel sottosuolo che ha contribuito ad una crescita costante e rigogliosa delle piante. La stagione è proseguita senza grandi stress idrici fino a metà luglio, da qui in poi le temperature sono iniziate a salire anche con picchi oltre i 40°C. Primi giorni di raccolta intorno a Ferragosto con le uve destinate alle basi spumante. Una maturazione anticipata rispetto agli anni precedenti di circa 10 giorni per le uve bianche e rosse precoci. Per le uve rosse più tardive siamo rimasti nella media degli ultimi anni. Per quanto riguarda la salute delle viti, non si sono registrati attacchi significativi di malattie fungine. Nonostante queste sfide climatiche, la qualità e lo stato sanitario delle uve sono stati sempre molto buoni.



LA VINIFICAZIONE

Uve selezionate dal Cru Grechetto già in campo e raccolte nelle prime ore del mattino, alle minime temperature di quel periodo e raffreddate all'arrivo in cantina, evitando così sia fenomeni ossidativi che possano compromettere il potenziale aromatico, sia inizi di fermentazioni indesiderate. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve in ambiente privo di ossigeno cosi da rallentare il più possibile l'attività ossidasica degli enzimi. Decantazione statica per 24 ore per pulire il mosto, inoculo con lieviti selezionati per innesco della fermentazione alcolica. Fermentazione avvenuta a bassa temperatura per 12-14 giorni in silos di acciaio. Dopo l'avvio della fermentazione alcolica, parte della massa è stata travasata in barrique dove è proseguita la fermentazione alcoolica. Maturazione delle masse del vino tramite affinamento sui lieviti in barrique e in acciaio per 4 mesi. Assemblaggio delle masse ed ulteriore periodo di affinamento in acciaio. Poi in bottiglia per altri 2 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

I ricchi terreni di Montefalco ci donano un vino di colore giallo paglierino intenso. I profumi tipici del vitigno, frutta gialla e piante mediterranee, lasciano spazio a note evolutive di spezie e agrumi canditi. Il sorso è avvolgente e pieno pur mantenendo la sua identitaria freschezza. Da servire alla temperatura di 12/14°C, in abbinamento a primi piatti al tartufo, pollo alle spezie e pesci al forno.

IL VINO

Uvaggio: GRECHETTO
Zona di produzione: MONTEFALCO
Superficie vigneto: 5 ETTARI
Altitudine vigneto: 400 SLM
Età del vigneto: 16 ANNI
Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO, TENDENTE ALL'ARGILLOSO
Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO E GUYOT
Densità dei ceppi: 5000
Produzione per ettaro: 100 Q.LI
Epoca della vendemmia: METÀ DI SETTEMBRE
Vinificazione: IN ACCIAIO
Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO E IN LEGNO
Fermentazione malolattica: NON SVOLTA
Affinamento: IN ACCIAIO E IN LEGNO, POI IN BOTTIGLIA
Temperatura di servizio: 10° C
Bottiglie prodotte: 50.000
Titolo alcolometrico volumico: 13,0% VOL

TERRE DE LA CUSTODIA Loc. Palombara Gualdo Cattaneo (PG) - info@terredelacustodia.it

DESCRIZIONE PRODOTTO	ANAGRAFICA PRODOTTO			INFORMAZIONI BOTTIGLIA			INFORMAZIONI COLLI					INFORMAZIONI BANCALE *80X120*		
MONTEFALCO DOC GRECHETTO 2024 Terre de La Custodia	EAN	ITF	COD	H (cm)	ø (cm)	Kg	NBC	H (cm)	P/*D* (cm)	L/*W* (cm)	Kg	CxF	C tot	H (cm)
750 mL	8007153800688	68007153800680	30008150	30	8	1,25	6	30,2	17,6	26,7	7,54	17x4	68	135,8