

MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

2019



LA VIGNA

Inverno in linea con l'andamento stagionale, abbondanti precipitazioni primaverili con conseguente abbassamento delle temperature che ha provocato un prolungamento della ripresa vegetativa della pianta. Estate calda e siccitosa con picchi di calore al di sopra delle medie stagionali che ha permesso il recupero dello sviluppo vegetativo della vite. Le piogge di fine estate hanno favorito la ricarica idrica del terreno con conseguente riequilibrio di maturazione del frutto.



LA VINIFICAZIONE

Pima della raccolta si è effettuato un diradamento dei grappoli meno maturi e con problemi sanitari. All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e leggermente pigiate evitando lacerazione delle bucce, posta in fermentazione con inoculo di lieviti selezionati in fermentino in acciaio con sistema di raffreddamento e sistema di rimontaggio automatizzato. I rimontaggi sono iniziati dopo aver raggiunto un volume percentuale in alcool tale da estrarre una buona quantità di tannini in modo che questi legandosi alla sostanza colorante la stabilizzano nel tempo. Fermentazione alcolica di circa 8-10 giorni. Dopo separazione dalle bucce il vino ha condotto la fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata. Al termine il vino è stato travasato ed affinato in barrique e botte grande per 12 mesi ed altri 4 in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Al naso è complesso e deciso e si caratterizza per i suoi sentori di confettura di prugne, pesca sciropata e spezie. Molto persistente in bocca è un vino di grande corpo e struttura, caldo, morbido e con tannini ben polimerizzati. Sopporta lunghi invecchiamenti anche di 15/20 anni. Si consiglia il servizio a temperatura di 20 gradi dopo aver versato accuratamente il vino in una caraffa, aprendolo anticipatamente. In abbinamento a piatti succulenti, carni grasse, brasati.

IL VINO

Uvaggio: SAGRANTINO
 Zona di produzione: LA PALOMBARA - GUALDO CATTANEO
 Superficie vigneto: 22 ETTARI
 Altitudine vigneto: 300-350 SLM
 Età del vigneto: 18 ANNI
 Tipologia di terreno: COLLINA LEGGERA ESPOSTA A SUD; ARGILLOSO E RICCO DI LIGNITE
 Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO
 Densità dei ceppi: 3300
 Produzione per ettaro: 70 Q.LI
 Epoca della vendemmia: META' OTTOBRE
 Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI
 Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO
 Fermentazione malolattica: IN ACCIAIO
 Affinamento: IN BARRIQUE E BOTTE GRANDE PER 12 MESI, IN BOTTIGLIA PER 4 MESI
 Temperatura di servizio: 20° C
 Bottiglie prodotte: 50.000 VOL
 Titolo alcolometrico volumico: 15% VOL

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



DESCRIZIONE PRODOTTO	ANAGRAFICA PRODOTTO			INFORMAZIONI BOTTIGLIA			INFORMAZIONI COLLI					INFORMAZIONI BANCHE 80X120		
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019 Terre de La Custodia	EAN	ITF	COD	H (cm)	ø (cm)	Kg	NBC	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	Kg	Cx F	C tot	H (cm)
750 mL	8007153800169	08007153983688	30006383	32	8,3	1,455	6	35	16,5	24,8	9,2	21x4	84	140