

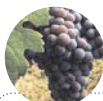


TERRE DE LA CUSTODIA

Azienda Agraria

Vini dall' Umbria

GRECHETTO DEI COLLI MARTANI D.O.C. 2018



LA VIGNA / The vineyard

Sotto il profilo climatico, in via generale, il 2018 si è caratterizzato per un gennaio mite e poco piovoso, mentre le precipitazioni sono giunte a partire da febbraio, con livelli anche più elevati rispetto alla media. Queste piogge hanno anche contribuito al riequilibrio idrico dei terreni, elemento molto utile soprattutto dopo la siccità del 2017. Nel mese di marzo si sono registrati abbassamenti della temperatura con abbondanti nevicate anche alle altitudini più basse, mentre il mese di aprile è stato siccitoso e con temperature medie più alte rispetto agli ultimi anni. Il ciclo vegetativo della vite, che inizialmente registrava un ritardo di alcuni giorni, è rientrato nella norma grazie al caldo di aprile, tanto che le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un andamento regolare, producendo pertanto un elevato numero di grappoli con un peso decisamente superiore rispetto allo scorso anno, dovuto all'ingrossamento degli acini. In generale si riscontra un ritardo dell'inizio delle operazioni vendemmiali che varia dai 7 ai 10 giorni rispetto allo scorso anno, ma in linea rispetto ad un'annata normale. *From the climatic point of view, generally speaking 2018 had a mild, fairly dry, January while rain began to fall in earnest in February with levels even higher than average. These rains helped to redress the ground's water balance and proved very useful after the drought of 2017. In March the temperature dropped with abundant snowfall even at the lowest altitudes, while April tended to be much drier with higher average temperatures than in previous years. The vegetative cycle of the vines that started with a delay of a few days reverted to normal thanks to April's warmth, such that the phenological phases (budding, flowering and fruit set) proceeded normally and thus produced large number bunches that were much heavier than last year due to the larger grapes. Though in line with a normal vintage, a delay on the previous year of seven to ten days was generally seen in harvesting operations.*



LA VINIFICAZIONE / Wine making

Uve raccolte nelle prime ore del mattino, alle minime temperature di quel periodo e raffreddate all'arrivo in cantina, evitando 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 così da rallentare il più possibile l'attività ossidativa degli enzimi. Decantazione statica per 24 ore per defecare il mosto, inocolo di lieviti selezionati per innesco della fermentazione alcolica, fermentazione avvenuta a bassa temperatura per 10 giorni in silos in acciaio. Maturazione del vino tramite affinamento sui lieviti in acciaio. *Grapes harvested early in the morning, at the lowest temperature at that time and cooled upon arrival at the winery, thus avoiding both oxidative phenomena that may affect the aromatic potential, and unwanted early fermentation. The winemaking is in white with soft crushing of the grapes in an oxygen-free environment in order to slow down the oxidase enzyme activity as much as possible. Static settling is carried out for 24 hours to clarify the must, inoculation of selected yeasts for priming the alcoholic fermentation, fermentation took place at a low temperature for 10 days in steel silos. Maturation of the wine by ageing on the lees in stainless steel.*



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Colore giallo paglierino con aromi di camomilla e pesca matura che accompagnano una bellissima sensazione fresca di agrumi.
In bocca ha un attacco fresco e intenso con importante finale sapido.
Si consiglia il consumo a una temperatura di 10°C in abbinamento a piatti d'ingresso importanti, pesci e carni bianche.
Straw yellow colour with aromas of chamomile and ripe peach that accompany a wonderful fresh citrus fruit feeling. In the mouth, it features a fresh and intense attack with an important savoury finish.
We recommend serving it at a temperature of 10°C, paired with important entrées, fish and poultry.

IL VINO / The wine

Uvaggio: GRECHETTO / Grape varieties: GRECHETTO

Zona di produzione: TORRECECCONA DI TODI / Production area: TORRECECCONA DI TODI

Superficie vigneto: 37 ETTARI / Vineyard surface area: 37 HECTARES

Altitudine vigneto: 400 SLM / Vineyard altitude: 400m ASL

Età del vigneto: 15 ANNI / Vineyard age: 15 YEARS

Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO, TENDENTE ALL'ARGILLOSO / Soil type: MEDIUM MIXTURE, TENDING TO CLAYEY

Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO / Training system: SPUR CORDON

Densità dei ceppi: 5000 / Density of vines: 5000

Produzione per ettaro: 100 Q.LI / Production per hectare: 100 QL

Epoca della vendemmia: METÀ SETTEMBRE / Vintage time: MID SEPTEMBER

Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI / Wine making: IN STEEL WITH SELECTED YEASTS

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO / Alcoholic fermentation: IN STEEL

Fermentazione malolattica: NO / Malolactic fermentation: NO

Affinamento: IN ACCIAIO E BOTTIGLIA / Ageing: IN STEEL AND BOTTLE

Temperature di servizio: 10° C / Serving temperature: 10° C

Titolo alcolometrico volumico: 13,3% VOL / Alcoholic strength by volume: 13,3% VOL

Bottiglie prodotte: 270.000 / Bottles produced: 270.000

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

