



TERRE DE LA CUSTODIA®

Azienda Agraria

Vini dall' Umbria

MONTEFALCO GRECHETTO D.O.C.

2019



LA VIGNA / The vineyard

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.

Winter in line with the seasonal trend, abundant spring precipitation with the consequent lowering of temperatures which caused the plant's vegetative reawakening to be delayed. Hot, dry summer with temperature peaks above the seasonal average which allowed the vine's vegetative development to recover. Rain at the end of summer helped refill the soil's water sources with the subsequent rebalancing of the ripening of the fruit.



LA VINIFICAZIONE / The vineyard

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 così da rallentare il più possibile l'attività ossidativa degli enzimi. Decantazione statica per 24 ore per pulire il mosto, inoculo con lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica. Fermentazione avvenuta a bassa temperatura per 5-6 giorni in silos di acciaio. Un 10% della massa a metà fermentazione è stata travasata e proseguita la fermentazione alcolica in barrique. Parte del vino ha svolto fermentazione malolattica sempre in barrique. Maturazione delle masse del vino tramite affinamento sui lieviti in barrique e in acciaio per 4 mesi. Assemblaggio delle masse e ulteriore periodo in acciaio, poi in bottiglia per altri 2 mesi. / Grapes selected in the field from the Grechetto Cru and harvested in the early hours of the morning, at the minimum temperatures for the period and cooled upon arrival at the cellar, thus avoiding both any oxidation, that can compromise the aromatic potential, and any unwanted start to the fermentation process. White vinification with soft pressing of the grapes is done in an oxygen-free environment to slow the oxidation activity of the enzymes as far as possible. Static settling for 24 hours to clean the must, selected yeasts introduced to trigger alcoholic fermentation. Fermentation occurred at low temperature for 5-6 days in steel silos. 10% of the mass at half-fermentation was transferred and the alcoholic fermentation continued in barriques. Part of the wine underwent malolactic fermentation, again in barriques. Maturation of the wine volumes by aging on the lees in barriques and in steel for 4 months. The volumes were brought together and spent a further period in steel, before being bottled for another 2 months.



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Colore giallo paglierino intenso tendente al dorato. Al naso si presenta con il tipico profumo di pesca gialla, agrumi e fiori di ginestra. Rimandi di frutta esotica quali il mango, con finale di macchia mediterranea e di asparago. In bocca si preferisce per la sua freschezza e la sua sapidità che però non compromettono una piacevole morbidezza. Da servire alla T di 12/14°C, in abbinamento a primi piatti al tartufo, pollo alle spezie e pesci al forno. / Intense straw-yellow colour tending to golden. The nose has the typical scent of yellow peaches, citrus fruit, and broom flowers. There are hints of exotic fruit such as mango, with a finish of Mediterranean scrub and asparagus. In the mouth it is appreciated for its freshness and its flavour which, however, do not compromise its pleasing softness. Serve at 12/14°C, with truffle first courses, spiced chicken, and baked fish.

IL VINO / The wine

Uvaggio: GRECHETTO / Grapes: GRECHETTO

Zona di produzione: MONTEFALCO / Production area: MONTEFALCO

Superficie di vigneto: 5 ETTARI / Size of vineyard: - 5 HECTARES

Altitudine di vigneto: 400 SLM / Altitude of the vineyard: 400 ASL

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

Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO TENDENTE ALL'ARGILLOSO / Type of soil: MEDIUM-TEXTURED, TENDING TO CLAY

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

Densità dei ceppi: 5000 ceppi/ettaro / Density of vines: 5000 VINES/HECTARE

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

Epoca della vendemmia: METÀ SETTEMBRE / Harvest: MID OF SEPTEMBER

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

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO, PER IL 10% SECONDA PARTE IN BARRIQUE / Alcoholic fermentation: 90% STEEL VATS, 10% FRENCH OAK BARRELS

Fermentazione malolattica: SOLTANTO SUL 10% DEL VINO / Malolactic fermentation: ONLY ON 10% OF WINE

Affinamento: IN ACCIAIO, IL 10% IN BARRIQUE E POI BOTTIGLIA / Ageing: ON STEEL, 10% ON FRANCH OAK AND THEN IN BOTTLE

Alcool: 13,5% vol / Alcohol: 13,5% vol

Servizio: 12/14° C. / Service: 12/14° C

Bottiglie prodotte per formato: 41.000 / Bottles produced: 41.000

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

