



TERRE DE LA CUSTODIA[®]
Azienda Agraria
Vini dall' Umbria

COLLEZIONE COLLI MARTANI ROSSO D.O.C. 2013



LA VIGNA / The vineyard

Il 2013 è stato un anno con un inverno caratterizzato da temperature rigide. Nei mesi di gennaio, febbraio, marzo, in primavera e all'inizio dell'estate le precipitazioni sono state copiose creando preziose riserve nel sottosuolo, in agosto si sono verificate importanti quanto decise escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno creato le condizioni propizie per una maturazione lunga, ma molto promettente, senza dubbio migliore delle due precedenti annate. Le operazioni vendemmiali sono entrate nel vivo a fine settembre. Le produzioni hanno fatto registrare una diminuzione compresa tra il 5% e il 15% rispetto allo scorso anno. La qualità dei vini, dove i vigneti non sono stati interessati o preservati, è sicuramente molto buona, raggiungendo anche picchi di eccellenza, principalmente per i vitigni a bacca bianca e ai rossi precoci (Merlot principalmente). / *2013 was a year with a cold winter. During January, February, March, the spring and early summer, rainfall was plentiful, creating valuable reserves in the subsoil. In August, the temperature differences between day and night created conditions conducive to a long, but very promising, maturation; certainly improving upon the previous two years. The harvest finished at the end of September. The production recorded a decline of between 5% and 15% compared to the previous year. The quality of the wines, where the vineyards were not interested or preserved is certainly very good, even reaching peaks of excellence, mainly for vines with white grapes and early reds (mostly Merlot).*



LA VINIFICAZIONE / The vineyard

Le uve raccolte a macchina nelle prime ore del mattino vengono raffreddate appena arrivate in cantina evitando così l'ossidazione del mosto e l'innescò di fermentazioni spontanee, potendo così preservare tutto il potenziale aromatico. Le uve vengono successivamente diraspate e leggermente pressate. Ogni varietà che prende parte al blend viene vinificata separatamente. La fermentazione alcolica si svolge in tini di acciaio a temperatura controllata, viene realizzata da lieviti selezionati, inizia ad una temperatura di 18° C per terminare ad una temperatura di circa 28° C dopo 10-14 giorni. La fermentazione malolattica avviene in barriques dopo aver assemblato i vini provenienti dalle diverse cultivar. Il vino sosta per 4 mesi in barriques in ambiente a temperatura controllata e circa 6 mesi in bottiglia. / *The grapes are harvested by machine in the early hours of the morning and are cooled as soon as they arrive in the cellar, thus avoiding oxidation of the must and triggering spontaneous fermentation, thereby allowing them to preserve all their aromatic potential. The grapes are then de-stemmed and lightly pressed. Each variety that takes part in the blend is vinified separately. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures, is enacted by selected yeasts, starting at a temperature of 18° C to finish to a temperature of about 28° C after 10-14 days. The malolactic fermentation takes place in barrels after blending the wines coming from different cultivars. The wine rests for 4 months in barrels in a temperature-controlled environment and another 6 months in the bottle.*



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Degustazione maggio 2013. Il vino presenta un colore intenso rubino espressione di giovinezza, all'olfatto si presenta intenso e complesso, che ricorda frutta rossa molto matura, ribes e prugne secche. In bocca mostra una buona struttura tannica, un buon corpo, allo stesso tempo morbido, vellutato, di grande finezza. Vino da primi piatti rossi piccanti, carni grigliate e cacciagione, formaggi stagionati. Si consiglia il servizio a 18° C e la stappatura anticipata rispetto al servizio. Da bere in calici di cristallo. *Tasting May 2013. The wine has an intense ruby color, with expressions of youth, the nose is intense and complex, reminiscent of very ripe red fruit, currants and prunes. In the mouth it shows a good tannic structure, a good body, at the same time soft and velvety; of great finesse. It is a wine for spicy pasta dishes, grilled meats, game and aged cheeses. We recommend it be served at 18° C and uncorked in advance. To be drunk in crystal glasses.*

IL VINO / The wine

Uvaggio: Sangiovese, Merlot Sagrantino / *Grapes: Sangiovese, Merlot Sagrantino*
Zona di produzione: comune Torrececcona di Todi / *Production area: municipality of Torrececcona, Todi*
Superficie di vigneto: 14 HA / *Size of vineyard: 14 HA*
Altitudine di vigneto: 500 SLM / *Altitude of the vineyard: 500 ASL*
Età del vigneto: 10 ANNI / *Vineyard age: 10 YEARS*
Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO / *Type of soil: MEDIUM TEXTURE*
Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO / *Cultivation system: spur cordon*
Densità dei ceppi: 3500 ceppi/ettaro / *Density of vines: 3500 vines/hectare*
Produzione per ettaro: 90 Q.LI HA / *Production per hectare: 90 Q.LI HA*
Epoca della vendemmia: metà settembre / *Harvest: mid September*
Fermentazione alcolica: ACCIAIO / *Alcoholic fermentation: STEEL*
Alcool: 13% vol / *Alcohol: 13% vol*
Servizio: 17-18° C / *Service: 17-18° C*
Bottiglie prodotte per formato: 65000 0.75L / *Bottles produced: 65000 0.75L*

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

