



TERRE DE LA CUSTODIA
Azienda Agraria
Vini dall' Umbria

SAGRANTINO MONTEFALCO EXUBERA DOCG 2004



LA VIGNA

L'annata 2004 ha avuto un andamento climatico distinto in due fasi: la prima da maggio alla fine di luglio, caratterizzata da temperature elevate e precipitazioni ridotte rispetto alla media (stress idrico). La seconda da agosto a ottobre, nel periodo tra l'invasatura e la maturazione, ha avuto invece un andamento quasi opposto con precipitazioni superiori alla media e temperature basse. Perciò la maturazione è proseguita senza eccessivi stress idrici, mentre le temperature basse hanno favorito una buona espressione aromatica. L'annata ha prodotto vini con ottime concentrazioni zuccherine nonostante le leggere piogge in fase di raccolta. Singolo vigneto, il più vocato in Loc. Palombara, con esposizione a sud. / *The climatic trend for 2005 was characterised in two phases: the first, from May to the end of July, which was characterised by high temperatures and reduced rainfall compared to the norm (water stress). The second, from August to October, the period during veraison and ripening, had an almost opposite trend with higher rainfall than the norm and low temperatures. Therefore, ripening proceeded without excessive water stress, whereas the low temperatures enhanced a good aromatic expression. The year produced wines with excellent sugar concentrations despite the light rain during harvesting. Single vineyard, the most suited in Loc. Palombara, facing south.*



LA VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei migliori grappoli in cassette da 15 kg. Uve scelte da un particolare vigneto che presenta la migliore esposizione e adattamento della vigna al luogo. 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 vol% 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 10 giorni mentre per altri 12 giorni è durato in contatto bucce vino. 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 per 12 mesi ed non meno di 6 anni in bottiglia. / *Manual selection of the best grapes in 15 kg boxes. Grapes chosen from a special vineyard that features the best exposure and adaptation to the location. On arrival in the winery the grapes were de-stemmed and lightly pressed to avoid tearing the skins, placed for fermentation after inoculation with selected yeasts into steel vats with cooling system and automatic pumping over system. Pumping over started after reaching alcohol vol% such as to extract a good amount of tannins so that these bind to the colouring substance and stabilise it over time. Alcoholic fermentation of about 10 days, while contact with skins lasted for a further 12 days. After separation from the skins, the wine underwent malolactic fermentation in steel at controlled temperature. Finally, the wine was racked and aged in barriques for 12 months and no less than 6 years in the bottle.*



NOTE DEGUSTATIVE

Un colore rosso granato con riflessi aranciati accompagna profumi intensi e decisi di confetture di more, prugne essiccate e spezie dolci. Note mentolate, di tartufo nero ed una tostatura dolce finale. In bocca è molto persistente, è un vino di grande corpo e struttura, caldo e morbido con tannino elegante. Sopporta lunghi invecchiamenti 15/20 anni. Si consiglia il servizio a temperatura di 20 gradi dopo una accurata scaraffatura o stappatura anticipata. Abbinamento perfetto con piatti succulenti, carni grasse, brasati. / *A garnet red colour with orange hues complements intense and marked scents of blackberry jam, dried plums and sweet spices. Menthol, black truffle notes and a sweet toasted finish. Very persistent to the palate, a wine of great body and structure, warm and soft with elegant tannin. It withstands long ageing for 15/20 years. Yes Recommended serving temperature is 20 degrees after accurate breathing in a decanter or early uncorking. Perfectly paired with succulent dishes, fatty and braised meat.*

IL VINO

Uvaggio: Sagrantino / *Grapes: Sagrantino*

Zona di produzione: La Palombara - Gualdo Cattaneo / *Production area: La Palombara - Gualdo Cattaneo*

Superficie di vigneto: 2 ettari / *Size of vineyard: 2 hectares*

Altitudine di vigneto: 500 SLM / *Altitude of the vineyard: 500M ASL*

Età del vigneto: 15 anni / *Vineyard age: 15 years*

Tipologia di terreno: Agilloso ricco di lignite / *Type of soil: Clayey rich in lignite*

Sistema di allevamento: Cordone speronato / *Cultivation system: Spur cordon*

Densità dei ceppi: 3300 ceppi/ettaro / *Density of vines: 3300 vines/hectare*

Produzione per ettaro: 50 q.li ha / *Production per hectare: 50 q.li ha*

Epoca della vendemmia: metà di Ottobre / *Harvest: Mid October*

Vinificazione: In acciaio con lieviti selezionati / *Wine making: In steel with selected yeasts*

Fermentazione alcolica: In acciaio / *Alcoholic fermentation: In steel*

Fermentazione malolattica: In acciaio / *Malolactic fermentation: In steel*

Affinamento: In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 5 anni / *Ageing: In barriques for 18 months and in the bottle for 5 years*

Temperature di servizio: 20° C / *Serving temperature: 20° C*

Bottiglie prodotte: 2.000 / *Bottles produced: 2.000*

Titolo alcolometrico volumico: 14% VOL / *Alcoholic strength by volume: 14% VOL*

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

