



TERRE DE
LA CUSTODIA
AZIENDA AGRARIA

**GRECHETTO
COLLI
MARTANI
D.O.C.**

2019



LA VIGNA / *The vineyard*

Il clima dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un inverno freddo e da un mese di maggio fresco e piovoso, pioggia che ha causato una colatura fiorale, ha ritardato la fioritura di circa 8-12 giorni come conseguenza ha diminuito la quantità di uva, ritardo che si è riscontrato nella maturazione dell'uva. I mesi estivi soprattutto giugno e luglio abbastanza siccitosi, con sporadiche piogge, hanno permesso sia lo sviluppo fenologico che la maturità fenolica, responsabile del colore e della struttura del vino, di andare pari passo con quella tecnologica, che ne determina il grado alcolimetrico. Le uve al momento della raccolta si sono presentate in ottimo stato fitosanitario. L'andamento climatico ha determinato una produzione di uva minore del 15-20% circa rispetto all'annata 2018.

The vintage climate 2019 was characterized by a cold winter and a cool and rainy month of May, rain that caused a floral flow, delayed the flowering of about 8-12 days as a consequence it decreased the quantity of grapes, delay that was found in the ripening of the grapes. The summer months, especially June and July, rather dry, with sporadic rains, allowed both the phenological development and the phenolic maturity, responsible for the color and structure of the wine, to go hand in hand with the technological one, which determines its alcoholic strength. The grapes at the time of harvest were in excellent phytosanitary state. The climatic trend led to a production of grapes about 15-20% less than the 2018 vintage.



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, inoculo di lieviti selezionati per innescare la 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 Q.LI*

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 % VOL*

Bottiglie prodotte: 270.000 / *Bottles produced: 270.000*

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