



TERRE DE LA CUSTODIA

Azienda Agraria

Vini dall' Umbria

**MELANTO**  
**MONTEFALCO**  
**SAGRANTINO**  
**PASSITO**  
**DOCG**  
**2010**



**LA VIGNA / The vineyard**

Il 2012 è stata una annata caratterizzata da una forte siccità durante la prima parte dell'anno. Il germogliamento è stato pressoché uniforme con una fioritura omogenea. In parte la presenza di terreni forti, vigneti adulti, varietà tardive e una accorta gestione del terreno e della vegetazione hanno mitigato le conseguenze dello stress idrico e termico e considerando l'ottima situazione sanitaria delle uve, si è avuto una annata tutto sommato abbastanza regolare. Le sporadiche piogge del mese di settembre hanno accelerato il processo di maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta a metà - fine settembre. 2012 was characterised by intense drought during the first part of the year. Bud break was almost uniform with consistent flowering. The presence of strong soils, adult vineyards, late varieties and prudent management of the soil and vegetation have mitigated the effects of water and heat stress, and considering the high health condition of the grapes, all in all the vintage was quite normal. Sporadic rain in September accelerated the grape ripening process. Harvesting took place in mid - late September.



**LA VINIFICAZIONE / The vineyard**

Le uve vengono diraspate, pigiate e poste in fermentazione con inoculo di lieviti selezionati, in fermentini in acciaio dotati di sistema di rimontaggio automatizzato e controllo temperatura. La fermentazione alcolica dura circa un settimana con delestage. Il blend del vino viene effettuato dopo la fermentazione alcolica e posto in tonneau per la fermentazione malolattica. Rimane in affinamento in legno per circa sei mesi. / The grapes are de-stemmed, crushed and placed in fermentation with inoculation of selected yeasts, in steel fermentation vats with automatic pumping over system and temperature control. Alcoholic fermentation lasts about one week with delestage. The wine blend is carried out after alcoholic fermentation and is placed in tonneaux for malolactic fermentation. It remains in wood for ageing for about six months.



**NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes**

Il vino si presenta di un rosso rubino intenso e luminoso con una leggera declinazione porpora. Al naso è ricco di frutti e fiori rossi, finale di spezie dolci e rabarbaro. In bocca si presenta di buona morbidezza con tannino vellutato, finale lungo e minerale. Vino di buona struttura. / The wine features an intense and bright ruby red colour, with a slight purple hue. The nose is rich in red fruit and flowers, finale with sweet spices and rhubarb. The palate features good softness with velvety tannin, long and mineral finish. Wine with good structure.

**IL VINO / The wine**

Uvaggio: Sangiovese 70%, Merlot 25%, Sagrantino 5% / Grapes: Sangiovese 70%, Merlot 25%, Sagrantino 5%

Zona di produzione: Torrececcona di Todi / Production area: Torrececcona di Todi

Superficie di vigneto: - / Size of vineyard: -

Altitudine di vigneto: 300 SLM / Altitude of the vineyard: 300M ASL

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

Tipologia di terreno: ARGILLOSO MEDIO IMPASTO / Type of soil: CLAYEY, MEDIUM MIXTURE

Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO / Cultivation system: spur cordon

Densità dei ceppi: 4000 ceppi/ettaro / Density of vines: 4000 vines/hectare

Produzione per ettaro: - / Production per hectare: -

Epoca della vendemmia: Seconda metà di settembre - prima settimana di ottobre / Harvest: Second half of September - first week in October

Vinificazione: IN ACCIAIO / Wine making: IN STEEL

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO / Alcoholic fermentation: IN STEEL

Fermentazione malolattica: IN ACCIAIO / Malolactic fermentation: IN STEEL

Affinamento: IN TONNEAU PER 6 MESI / Ageing: IN TONNEAUX FOR 6 MONTHS

Temperature di servizio: 18° C / Serving temperature: 18° C

Bottiglie prodotte: 5.000 / Bottles produced: 5.000

Titolo alcolometrico volumico: 15% VOL / Alcoholic strength by volume: 15% VOL

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

