



TERRE DE
LA CUSTODIA®
AZIENDA AGRARIA

MONTEFALCO
SAGRANTINO
D.O.C.G.
2015



LA VIGNA / The vineyard

Le piogge invernali hanno originato una buona riserva idrica ed unitamente ad una primavera mite hanno generato un ciclo vegetativo ottimale. La calda stagione estiva ha preservato l'uva da attacchi parassitari e malattie in genere mentre le piogge a cavallo di ferragosto hanno rimediato al gran caldo di agosto.

Si è ottenuto una uva, in perfette condizioni sanitarie, con buon grado zuccherino e con maturazione tecnologica soddisfacente.

Winter rain resulted in a good reserve of water and together with a mild spring generated an optimal vegetative cycle. The hot summer season protected the grapes from parasites and diseases in general, while the rain in mid-August remedied the intense heat of August.

The result was grapes in perfect health, with a good sugar content and with satisfactory technological maturation.



LA VINIFICAZIONE / Wine making

Selezione manuale dei migliori grappoli in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino. 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 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 7 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 18 mesi ed altri 6 in bottiglia.

Manual selection of the best clusters in 15 Kg crates early in the morning. Upon arriving at the winery, the grapes are de-stemmed and slightly pressed avoiding to tear the skins. Next, they are placed in fermentation with inoculation of select yeasts in steel fermentation vats with automatic pumping over and cooling system. Pumping over started upon reaching an alcohol content sufficient to extract a good amount of tannins, so when they bind with the colouring substance they stabilise it over time.

Alcoholic fermentation lasted about 10 days, and the wine remains in contact with its skins for other 7 days.

Once the skins were separated, the wine underwent temperature-controlled malolactic fermentation in steel tanks. Finally, the wine was racked and aged in barriques for 18 months and in bottles for other 6 months.



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati.

Al naso è complesso e deciso e si caratterizza per i suoi sentori di confetture di more, prugne essiccate e spezie. Molto persistente in bocca, è un vino di grande corpo e struttura, caldo, morbido e con tannini ben polimerizzati.

Sopporta lunghi invecchiamenti anche di 15/20 anni. Si consiglia il servizio a temperatura di 20 C° dopo un'accurata scaraffatura o stappatura anticipata. In abbinamento a piatti succulenti, carni grasse e brasati.

Intense ruby red colour with hints of garnet red. The nose is complex and strong and is characterised by its hints of blackberry jam, dried plums, and spices. Very persistent in the mouth.

A wine of great body and structure, warm, soft and with well-polymerised tannins.

Can age even for 15 to 20 years. We recommend serving it at 20 degrees after breathing in a decanter or early uncorking. Excellent paired with succulent dishes, fatty and braised meat.

IL VINO / The wine

Uvaggio: SAGRANTINO / Grape varieties: SAGRANTINO

Zona di produzione: LA PALOMBARA, GUALDO CATTANEO / Production area: LA PALOMBARA, GUALDO CATTANEO

Superficie vigneto: 22 ETTARI / Vineyard surface area: 22 HECTARES

Altitudine vigneto: 450 SLM / Vineyard altitude: 450M ASL

Età del vigneto: 18 ANNI / Vineyard age: 18 YEARS

Tipologia di terreno: COLLINA LEGGERA ESPOSTA A SUD, ARGILLOSO E RICCO DI LIGNITE

Soil type: LIGHT HILL WITH SOUTH EXPOSURE; CLAYEY AND RICH IN LIGNITE

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

Densità dei ceppi: 3300 / Density of vines: 3300

Produzione per ettaro: 70 Q.LI / Production per hectare: 70 QL

Epoca della vendemmia: METÀ OTTOBRE / Vintage time: 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 E BOTTE GRANDE PER 18 MESI / Ageing: IN BARRIQUES FOR 18 MONTHS

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

Bottiglie prodotte: 45.000 / Bottles produced: 45.000

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

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

