



TERRE DE LA CUSTODIA
Azienda Agraria
Vini dall' Umbria

MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G. 2010



LA VIGNA / The vineyard

Annata caratterizzata da un inverno particolarmente caldo e piovoso. Germogliamento della vigna e le sue fasi fenologiche successive sono stati in notevole ritardo (10-15 giorni) rispetto alla norma. L'estate è stata fresca fino a metà agosto, mentre successivamente, fino a metà ottobre, le temperature più elevate hanno consentito di recuperare gran parte del ritardo di maturazione. L'annata è stata complessivamente buona, molto buona per le uve bianche e per i vigneti di sagrantino meglio esposti. / Vintage characterised by a particularly warm and rainy winter. Germination of the vineyard and its subsequent phenological phases were significantly later (10-15 days) than normal. The summer was cool until mid-August, while the higher temperatures until mid-October allowed much of the ripening delay to be made up for. Overall, the vintage was good, very good for white grapes and for better exposed Sagrantino vineyards.



LA VINIFICAZIONE / The vinification

Tramite la selezione manuale dei migliori grappoli in cassette da 15 Kg, le uve arrivano in cantina dove vengono diraspate e leggermente pigiate evitando la lacerazione delle bucce e poste in fermentazione con inoculo di lieviti selezionati in fermentino in acciaio con sistema di raffreddamento e sistema di rimontaggio automatizzato. I rimontaggi iniziano dopo aver raggiunto un grado alcolico tale da estrarre una buona quantità di tannini in modo tale che questi legandosi alla sostanza colorante la stabilizzino nel tempo. La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni e per altri 7 giorni il vino resta in contatto con le sue bucce. Dopo la loro separazione il vino conduce la fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata ed al termine viene travasato ed affinato in barrique per 12 mesi ed altri 6 in bottiglia. After manual selection of the best bunches in 15 Kg boxes, the grapes reach the winery where they are de-stemmed and slightly pressed avoiding to tear the skins, then added with selected yeasts and placed in steel fermentation vats with cooling system and automatic pumping over system. Pumping over starts 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 lasts about 10 days and the wine remains in contact with its skins for another 7 days. After separation the wine undergoes malolactic fermentation in steel at controlled temperature, at the end of which it is racked and aged in barrique for 12 months and a further 6 in the bottle.



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso è complesso e deciso e si caratterizza per i suoi sentori di confetture e visciole sotto spirito e di ciliegie, tabacco dolce, cacao, liquerizia e china. Molto persistente in bocca è un vino di grande corpo e struttura, caldo, morbido e con eleganti tannini. Sopporta lunghi invecchiamenti anche di 15/20 anni. Si consiglia il servizio a temperatura di 20 gradi dopo una accurata scaraffatura o stappatura anticipata. In abbinamento a piatti succulenti, carni grasse, brasati. / Intense ruby red colour with garnet hues. The nose is complex and strong and is characterised by its hints of the jam, sour cherries in brandy and cherries, sweet tobacco, cocoa, liquorice and cinchona. Very persistent in the mouth, it is a wine of great body and structure, warm, soft and with elegant tannins. It withstands even very long ageing for 15/20 years. Recommended serving temperature is 20 degrees after accurate breathing in a decanter or early uncorking. Paired with succulent dishes, fatty and braised meat

IL VINO / The wine

Uvaggio: Sagrantino / Grapes: Sagrantino

Zona di produzione: La Palombara, Gualdo Cattaneo / Production area: La Palombara, Gualdo Cattaneo

Superficie di vigneto: 22 ETTARI / Size of vineyard: 22 HECTARES

Altitudine di vigneto: 450 SLM / Altitude of the vineyard: 450M ASL

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

Tipologia di terreno: COLLINA LEGGERA ESPOSTA A SUD, ARGILLOSO E RICCO DI LIGNITE / Type of soil: LIGHT HILL WITH SOUTH EXPOSURE, CLAYEY AND 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: 700 Q.LI HA / Production per hectare: 700 Q.LI HA

Epoca della vendemmia: metà 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 12 MESI / Ageing: IN BARRIQUES FOR 12 MONTHS

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

Bottiglie prodotte: 80.000 / Bottles produced: 80.000

Titolo alcolometrico volumico: 14,5% VOL / Alcoholic strength by volume: 14,5% VOL

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

