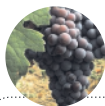


# MELANTO MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO D.O.C.G.

2018



## LA VIGNA

Sotto il profilo climatico, in via generale, il 2018 si è caratterizzato per un gennaio mite e poco piovoso, mentre le precipitazioni sono giunte a partire da febbraio, con livelli anche più elevati rispetto alla media. Queste piogge hanno anche contribuito al riequilibrio idrico dei terreni, elemento molto utile soprattutto dopo la siccità del 2017. Nel mese di marzo si sono registrati abbassamenti della temperatura con abbondanti nevicate anche alle altitudini più basse, mentre il mese di aprile è stato siccitoso e con temperature medie più alte rispetto agli ultimi anni. Il ciclo vegetativo della vite, che inizialmente registrava un ritardo di alcuni giorni, è rientrato nella norma grazie al caldo di aprile, tanto che le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegazione) hanno avuto un andamento regolare, producendo pertanto un elevato numero di grappoli con un peso decisamente superiore rispetto allo scorso anno, dovuto all'ingrossamento degli acini. In generale si riscontra un ritardo dell'inizio delle operazioni vendemmiali che varia dai 7 ai 10 giorni rispetto allo scorso anno, ma in linea rispetto ad un'annata normale.



## LA VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve avvenuta a fine settembre, con cernita dei migliori grappoli, raccolti delicatamente e depositati sui graticci per l'appassimento in locale con temperatura ed umidità controllate per oltre 30 giorni.

L'uva dopo avere raggiunto la giusta concentrazione zuccherina viene diraspata pressata e posta in fermentazione in appositi silos dove si procederà con follature e rimontaggi. Appena si raggiunge il giusto rapporto tra alcool sviluppato e zucchero residuo, si procede alla svinatura, successiva filtrazione per inibire il proseguo della fermentazione e togliere inoltre dal vino tutte le impurità di origine vegetale. Il vino viene poi posto in barriques per l'affinamento.



## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Al naso è complesso e deciso, si caratterizza per i suoi sentori di confetture di more, prugne essiccate, cannella e biscotti, finale di liquirizia. Molto persistente in bocca è un vino di grande corpo e struttura, caldo e morbido. I tannini e la struttura bilanciano alla perfezione lo zucchero presente.

Sopporta lunghi invecchiamenti 15/20 anni. Si consiglia il servizio a temperatura di 20 gradi dopo stappatura anticipata. In accompagnamento a dessert a base di cioccolato e spezie. Anche in versione "tradizionale" su stracotto di cinghiale o agnello al forno.

## IL VINO

Uvaggio: SAGRANTINO

Zona di produzione: LA PALOMBARA – GUALDO CATTANEO

Superficie vigneto: 2 ETTARI

Altitudine vigneto: 300-350 SLM

Età del vigneto: 15-18 ANNI

Tipologia di terreno: TERRENO FORTE, ARGILLOSO CON PRESENZA DI LIGNITE

Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO

Densità dei ceppi: 3300

Produzione per ettaro: 35 Q.LI

Epoca della vendemmia: FINE SETTEMBRE

Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO

Fermentazione malolattica: IN ACCIAIO

Affinamento: IN BARRIQUE PER 12 MESI

Temperatura di servizio: 18° C

Bottiglie prodotte: 7.585

Titolo alcolometrico volumico: 15,5% VOL

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



DESCRIZIONE PRODOTTO	ANAGRAFICA PRODOTTO			INFORMAZIONI BOTTIGLIA			INFORMAZIONI COLLI					INFORMAZIONI BANCHE 80X120		
	EAN	ITF	COD	H (cm)	ø (cm)	Kg	NBC	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	Kg	CxF	C tot	H (cm)
MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG MELANTO Terre de La Custodia	8007153800206	68007153983727	30001690	28	7	0,915	6	28,8	14,6	22	6,1	25x4	100	115,2