



TERRE DE LA CUSTODIA
Azienda Agraria

Vini dall' Umbria

BLANCHUS SPUMANTE DI QUALITÀ HIGH QUALITY SPARKLING WINE



LA VIGNA / The vineyard

Inverno in linea con l'andamento stagionale, abbondanti precipitazioni primaverili, con conseguente abbassamento delle temperature, che hanno provocato un prolungamento della ripresa vegetativa della pianta. Estate tendenzialmente calda, con picchi di calore al di sopra delle medie stagionali che ha permesso il recupero dello sviluppo vegetativo della vite. Le piogge di fine estate hanno favorito la ricarica idrica del terreno con conseguente riequilibrio di maturazione del frutto. Uve raccolte in perfetto stato sanitario.

Winter in line with the seasonal trend, abundant spring precipitation, with the consequent lowering of temperatures which caused the plant's vegetative reawakening to be delayed. Hot and dry summer with temperature peaks above the seasonal average which allowed the vines vegetative development to recover. Rain at the end of summer helped refill the soil's water sources with the subsequent rebalancing of the ripening of the fruit. Grapes harvested in perfect health.



LA VINIFICAZIONE / The vineyard

Uve raccolte a fine agosto nelle prime ore del giorno dove le temperature sono più basse. All'arrivo in cantina vengono raffreddate con ghiaccio secco. Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto subisce una decantazione statica per 24 ore. Fermentazione, tramite lieviti selezionati, del vino base a temperatura controllata tra i 13 e i 14°C in acciaio. Poi la 'presa di spuma' in autoclavi chiuse a temperatura controllata tra i 14 e i 18°C con periodico remuage e lungo affinamento sui lieviti di almeno 6 mesi.

The grapes harvested in late August early hours of the day when the temperatures are lower. On arrival in the winery they were cooled with dry ice. After light grape pressing the must undergoes static settling for 24 hours. Fermentation of the wine, with selected yeasts, takes place at controlled temperature between 13 and 14°C in steel. After that, 'prise de mousse' takes place in closed autoclaves at controlled temperature between 14 and 18°C, with periodic remuage and long aging on the least for 6 months.



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Giallo paglierino con riflessi verdolini e bollicine molto intense, persistenti e di grana fine. Profumi di frutta gialla e agrumi. Leggera sensazione di crosta di pane e aghi di pino. In bocca ha un attacco verticale di grande freschezza ben supportato da un frutto maturo. Finale di lunga mineralità. Servire a 6°C, da bere come aperitivo e su crudi di mare.

Straw yellow with greenish reflections and very intense bubbles, persistent and fine grain. Scents of yellow fruit and citrus. Slight sensation of bread crust and pine needles. In the mouth has a vertical attack of great freshness well supported by a ripe fruit. Finish of long minerality. In the mouth has a vertical attack of great freshness well supported by a ripe fruit. Serve at 6°C, to drink as an aperitif and on raw seafood.

IL VINO / The wine

Uvaggio: Uve bianche autorizzate in Umbria / Grapes: White grapes authorised in Umbria

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

Superficie di vigneto: 3 HA / Size of vineyard: 3 Ha

Altitudine di vigneto: 350 SLM / Altitude of the vineyard: 350M ASL

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

Tipologia di terreno: DI MEDIO IMPASTO / Type of soil: MEDIUM MIXTURE

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

Densità dei ceppi: 4500 ceppi/ettaro / Density of vines: 4500 vines/hectare

Produzione per ettaro: 120 Q.LI HA / Production per hectare: 120 Q.LI HA

Epoca della vendemmia: Fine agosto / Harvest: End of august

Vinificazione: IN ACCIAIO / Wine making: IN STEEL

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI /

Alcoholic fermentation: IN STEEL WITH SELECTED YEASTS

Fermentazione malolattica: NO / Malolactic fermentation: NO

Affinamento: IN AUTOCLAVE PER 6 MESI / Ageing: IN AUTOCLAVES FOR 6 MONTHS

Temperature di servizio: 6° C / Serving temperature: 6° C

Bottiglie prodotte: 20.000 / Bottles produced: 20.000

Titolo alcolometrico volumico: 12,5% VOL / Alcoholic strength by volume: 12,5% VOL

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

