



TERRE DE
LA CUSTODIA[®]
AZIENDA AGRARIA

**MONTEFALCO
SAGRANTINO
DOCG
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

Prima della raccolta si è effettuato un diradamento dei grappoli meno maturi e con problemi sanitari. 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 fermentino in acciaio con sistema di raffreddamento e sistema di rimontaggio automatizzato. I rimontaggi sono iniziati dopo aver raggiunto un volume percentuale 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 8-10 giorni. 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 e botte grande per 12 mesi ed altri 4 in bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Al naso è complesso e deciso e si caratterizza per i suoi sentori di confetture di prugne, agrumi canditi e spezie. Molto persistente in bocca è un vino di grande corpo e struttura, caldo, morbido e con tannini ben polimerizzati.

IL VINO

Uvaggio: SAGRANTINO
Zona di produzione: LA PALOMBARA, GUALDO CATTANEO
Superficie vigneto: 22 HA
Altitudine vigneto: 450 SLM
Età vigneto: 18 ANNI
Tipologia di terreno: COLLINA LEGGERA ESPOSTA A SUD; ARGILLOSO E RICCO DI LIGNITE
Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO/GUYOT
Densità dei ceppi: 3300
Produzione per ettaro: 70 Q.LI
Epoca della vendemmia: METÀ OTTOBRE
Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI
Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO
Fermentazione malolattica: IN ACCIAIO
Affinamento: IN BARRIQUE E BOTTE GRANDE PER 12 MESI IN BOTTIGLIA PER 4 MESI
Temperature di servizio: 20°C
Bottiglie prodotte (previste): 50.000
Titolo alcolimetrico volumico: 15.50% VOL

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

DESCRIZIONE PRODOTTO	ANAGRAFICA PRODOTTO			INFORMAZIONI BOTTIGLIA			INFORMAZIONI COLLI					INFORMAZIONI BANCALE 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 DOCG 2018 Terre de La Custodia	8007153800169	68007153800710	9881	32	8,3	1,150	6	17	24,7	34,3	9,2	10x4	40	68