

GLADIUS
SPUMANTE
BRUT
MILLESIMATO
 2018



LA VIGNA

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 ottenuta una uva in perfette condizioni sanitarie, con ottimo grado zuccherino e con maturazione tecnologica soddisfacente. La stagione invernale si è svolta con piovosità e temperatura nella norma. La vite si è presentata alla ripresa vegetativa con riserve idriche in sufficiente stato ed in seguito a temperature lievemente superiori alla norma da febbraio fino alle prime due settimane di aprile hanno prodotto un avvio anticipato delle fasi fenologiche esponendo in parte la coltura a stress da gelo registratosi nella terza decade di aprile. Nel mese di maggio sono arrivate le prime perturbazioni facendo scattare i primi interventi di carattere fitosanitario; così come le piogge di luglio hanno richiesto un puntuale intervento per bloccare l'insorgere dell'oidio. Le alte temperature di Agosto hanno rallentato la maturazione delle uve raggiunta soltanto nel mese di Settembre.



LA VINIFICAZIONE

Le uve utilizzate per la realizzazione del vino base sono raccolte manualmente, selezionate e poste in cassette forate da 10 kg. Una volta raggiunta la cantina, le uve vengono raffreddate con ghiaccio secco e sottoposte a pressatura soffice in pressa pneumatica (0,2 atm).

Il mosto fiore che ne deriva viene decantato staticamente per 24 ore e successivamente inoculato di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica. Dopo la presa di spuma in bottiglia, il vino rimane sui lieviti per un periodo minimo di 48 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino intenso con perlage di bollicine numerose, persistenti a grana fine. Al naso si apprezzano sensazioni di crosta di pane, agrumi che ben si integrano con una nota salmastra finale.

In bocca è pieno, rotondo nonostante una spiccata freschezza; finale di grande sapidità. Si abbina bene ai pesci di mare, in particolare molluschi ed affumicati e primi piatti di mare mediamente strutturati. Da servire a 6/8°C.

IL VINO

Uvaggio: GRECHETTO - PINOT NERO
 Zona di produzione: TORRECECCONA DI TODI
 Superficie vigneto: 2 HA
 Altitudine vigneto: 500 SLM
 Età vigneto: 15 ANNI
 Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO, TENDENTE ALL'ARGILLOSO
 Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO
 Densità dei ceppi: 5000
 Produzione per ettaro: 100 Q.LI
 Epoca della vendemmia: FINE AGOSTO
 Vinificazione: IN ACCIAIO
 Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO
 Fermentazione malolattica: NO
 Affinamento: SUI LIEVITI PER 48 MESI
 Temperature di servizio: 5/6°C
 Bottiglie prodotte (previste): 5.000
 Titolo alcolimetrico volumico: 12.00% 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)
GLADIUS SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2016 Terre de La Custodia	8007153800428	68007153800420	9902	30,5	8,5	1,7	6	19	26	31	11	10x6	60	114