



TERRE DE LA CUSTODIA
Azienda Agraria
Vini dall' Umbria

MONTEFALCO SAGRANTINO EXUBERA DOCG 2009



LA VIGNA

Annata caratterizzata da un andamento climatico piuttosto regolare ed equilibrato. Inverno a tratti caldo e piovoso e a tratti freddo e asciutto. Primavera nella norma. Inizio estate fresco e piovoso. Successivamente la stagione è stata fresca e asciutta fino ad ottobre. Maturazione ottimale delle uve. Fermentazioni regolari. Gradazioni alcoliche nella norma. Annata complessivamente molto buona. / *Vintage characterized by a fairly regular and balanced climatic trend. Winter at times hot and rainy and at times cold and dry. Spring in the norm. Cool and rainy beginning of summer. After that the season was cool and dry until October. Optimal maturation of the grapes. Regular fermentations. Alcoholic content in the norm. A very good vintage overall.*



LA VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei migliori grappoli in cassette da 15 kg. Uve scelte da un particolare vigneto che presenta la migliore esposizione e adattamento della vigna al luogo. 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 % 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 18 giorni mentre per altri 12 giorni è durato il contatto bucce e vino. 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 per 18 mesi ed non meno di 5 anni in bottiglia. / *Manual selection of the best grapes in 15 kg boxes. Grapes chosen from a special vineyard that features the best exposure and adaptation to the location. On arrival in the winery the grapes were de-stemmed and lightly pressed to avoid tearing the skins, placed for fermentation after inoculation with selected yeasts into steel vats with cooling system and automatic pumping over system. Pumping over started 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 of about 18 days, while contact with skins lasted for a further 12 days. After separation from the skins, the wine underwent malolactic fermentation in steel at controlled temperature. Finally, the wine was racked and aged in barriques for 18 months and no less than 5 years in the bottle.*



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rubino luminoso e profondo, al naso si percepiscono note di frutti rossi in confettura, spezie e note balsamiche. In bocca è elegante nonostante una struttura imponente ed un tannino tipico del vitigno. Se correttamente conservato questo vino. Si mantiene anche per 20 anni. Si consiglia il servizio a temperatura di 20 gradi dopo una accurata decantazione. Abbinamento perfetto con piatti succulenti, carni grasse, brasati. / *The palate is elegant despite an imposing structure and typical tannin of the vine. If properly stored this wine can be preserved even for 20 years. Recommended serving temperature is 20 degrees after accurate breathing in a decanter. Perfectly paired with succulent dishes, fatty and braised meat.*

IL VINO

Uvaggio: Sagrantino / *Grapes: Sagrantino*
Zona di produzione: La Palombara - Gualdo Cattaneo / *Production area: La Palombara - Gualdo Cattaneo*
Superficie di vigneto: 2 ettari / *Size of vineyard: 2 hectares*
Altitudine di vigneto: 500 SLM / *Altitude of the vineyard: 500M ASL*
Età del vigneto: 11 anni / *Vineyard age: 11 years*
Tipologia di terreno: Agiloso ricco di lignite / *Type of soil: Clayey 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: 50 q.li ha / *Production per hectare: 50 q.li ha*
Epoca della vendemmia: Seconda metà di Ottobre / *Harvest: The second half of 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 18 mesi e in bottiglia per 5 anni / *Ageing: In barriques for 18 months and in the bottle for 5 years*
Temperature di servizio: 20° C / *Serving temperature: 20° C*
Bottiglie prodotte: 6.000 / *Bottles produced: 6.000*
Titolo alcolometrico volumico: 15% VOL / *Alcoholic strength by volume: 15% VOL*

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

