



TERRE DE LA CUSTODIA[®]

Azienda Agraria

Vini dall' Umbria

**GLADIUS
SPUMANTE DI QUALITÀ,
METODO CLASSICO,
BRUT
HIGH QUALITY
SPARKLING WINE
CLASSIC METHOD,
BRUT**



LA VIGNA / *The vineyard*

Annata caratterizzata da un inverno particolarmente caldo e piovoso. Germogliamento della vigna e le sue fasi fenologiche successive sono stati in notevole ritardo (10-15 giorni) rispetto alla norma. L'estate è stata fresca fino a metà agosto, mentre successivamente, fino a metà ottobre, le temperature più elevate hanno consentito di recuperare gran parte del ritardo di maturazione. L'annata è stata complessivamente buona, ottima per le uve bianche. / Vintage characterised by a particularly warm and rainy winter. Germination of the vineyard and its subsequent phenological phases were significantly later (10-15 days) than normal. The summer was cool until mid-August, while the higher temperatures until mid-October allowed much of the ripening delay to be made up for. The year was good overall, excellent for white grapes



LA VINIFICAZIONE / *The vineyard*

Le uve che formano la cuveè per la realizzazione del vino spumante sono raccolti manualmente, selezionate e poste in cassette forate da 10 kg. Le uve arrivate in cantina vengono raffreddate con ghiaccio secco ed immerse intere in pressa soffice, il mosto per il vino base è ottenuto ad una pressione di 0.2 atm. La decantazione è statica per 12 ore e successivo inoculo 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. / The grapes that form the cuveè for making the sparkling wine are picked by hand, selected and placed in perforated 10kg boxes. At the winery the grapes are cooled with dry ice and placed whole in the soft press, the must for the base wine is obtained at a 0.2 atm pressure. Settling is static for 12 hours, after that selected yeasts are inoculated for alcoholic fermentation. After the prise de mousse in the bottle the wine remains on the lees for a minimum period of 48 months.



NOTE DEGUSTATIVE / *Tasting notes*

Di colore giallo paglierino intenso con perlage di bollicine numerose, persistenti a grana fine. Al naso è netta una nota di crosta di pane accompagnata da un'intensa sensazione agrumata e minerale. 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 8°C. / Intense straw yellow colour with perlage of numerous, persistent and fine-grained bubbles. The nose has a marked hint of bread crust accompanied by an intense citrusy and mineral sensation. In the mouth it is full and rounded despite its distinct freshness; full-flavoured finish. It pairs well with sea fish, especially molluscs and smoked fish as well as medium-structured fish first courses. To be served at 8°C.

IL VINO / *The wine*

Uvaggio: Grechetto, Pinot Nero / *Grapes: Grechetto, Pinot Nero*

Zona di produzione: Torrececcona di Todi / *Production area: Torrececcona di Todi*

Superficie di vigneto: 2 HA / *Size of vineyard: 2 Ha*

Altitudine di vigneto: 500 SLM / *Altitude of the vineyard: 500M ASL*

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

Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO TENDENTE ALL' ARGILLOSO / *Type of soil: MEDIUM MIXTURE TENDING TO CLAYEY*

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

Densità dei ceppi: 5000 ceppi/ettaro / *Density of vines: 5000 vines/hectare*

Produzione per ettaro: 100 Q.LI HA / *Production per hectare: 100 Q.LI HA*

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

Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI / *Wine making: IN STEEL WITH SELECTED YEASTS*

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO / *Alcoholic fermentation: IN STEEL*

Fermentazione malolattica: NO / *Malolactic fermentation: NO*

Affinamento: SUI LIEVITI PER 48 MESI / *Ageing: ON LEES FOR 48 MONTHS*

Temperature di servizio: 8° C / *Serving temperature: 8° C*

Bottiglie prodotte: 5.000 / *Bottles produced: 5.000*

Titolo alcolometrico volumico: 13% VOL / *Alcoholic strength by volume: 13% VOL*

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

