



TERRE DE LA CUSTODIA®
Azienda Agraria
Vini dall' Umbria

**IGP
UMBRIA
ROSATO
2019**



LA VIGNA / The vineyard

Inverno in linea con l'andamento stagionale, abbondanti precipitazioni primaverili con conseguente abbassamento delle temperature che ha provocato un prolungamento della ripresa vegetativa della pianta. Estate calda e siccitosa 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.

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, dry summer with temperature peaks above the seasonal average which allowed the vine's 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.



LA VINIFICAZIONE / The vinification

Uve raccolte manualmente, nelle prime ore del mattino, alle minime temperature del periodo e raffreddate all'arrivo in cantina, evitando così principi di fenomeni ossidativi che possono compromettere il potenziale aromatico. Breve macerazione pellicolare necessaria per l'estrazione del colore e degli aromi presenti nella buccia; dopodiché si è proceduto con pressatura soffice delle uve in ambiente privo di ossigeno, così da rallentare il più possibile l'attività ossidativa degli enzimi. Decantazione statica per 24 ore per pulire il mosto, inoculo di lieviti selezionati per l'innesco della fermentazione alcolica avvenuta a bassa temperatura per 12 giorni, in acciaio. Maturazione del vino tramite affinamento sui lieviti in acciaio per 5 mesi.

Grapes harvested by hand, in the early hours of the morning, at the minimum temperatures for the period and cooled upon arrival at the cellar, thus avoiding any oxidation that can compromise the aromatic potential. Short skin maceration needed to extract the colour and the aromas in the peel; After which, the grapes are pressed softly in an oxygen-free environment to slow the oxidation activity of the enzymes as far as possible. Static settling for 24 hours to clean the must, selected yeasts introduced to trigger alcoholic fermentation which is done at low temperature for 12 days, in steel. Maturation of the wine by aging on the lees in steel for 5 months.



NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Di colore rosa cerasuolo, esprime aromi di melograno, fiori di ciliegio e salvia. In bocca è fresco e sapido con finale avvolgente ed elegante. Da servire alla T di 12/14 °C, in abbinamento a insalate estive, zuppe di mare, primi piatti mediterranei.

Cherry-pink colour, it expresses aromas of pomegranate, cherry blossom and sage. In the mouth it is fresh and sapid with an enveloping, elegant finish. Serve at 12/14 °C, with summer salads, seafood soups, Mediterranean first courses.

IL VINO / The wine

Uvaggio: / *Grapes:* PINOT NERO – MERLOT - SANGIOVESE
Zona di produzione: / *Production area:* MONTEFALCO – GUALDO CATTANEO - TODI
Superficie di vigneto: 5 ETTARI / *Size of vineyard:* - 5 HECTARES
Altitudine di vigneto: 300 SLM / *Altitude of the vineyard:* 300 ASL
Età del vigneto: 10/15 ANNI / *Vineyard age:* 10/15 YEARS
Tipologia di terreno: CALCAREO MEDIO IMPASTO / *Type of soil:* CHALKY MEDIUM MIXTURE
Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO / *Training system:* SPUR CORDON
Densità dei ceppi: 4500 ceppi/ettaro / *Density of vines:* 4500 VINES/HECTARE
Produzione per ettaro: 110 Q.LI / *Production per hectare:* 110 Q.LI
Epoca della vendemmia: FINE AGOSTO / *Harvest:* END OF AUGUST
Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI / *Vinification:* IN STEEL WITH SELECTED YEASTS
Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO / *Alcoholic fermentation:* IN STEEL
Fermentazione malolattica: NO / *Malolactic fermentation:* NO
Affinamento: SUI LIEVITI PER 5 MESI / *Ageing:* ON LEES FOR 5 MONTHS
Alcool: 13% vol / *Alcohol:* 13% vol
Servizio: 12/14° C / *Service:* 12/14° C
Bottiglie prodotte per formato: 40.000 / *Bottles produced:* 40.000

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

