



EXUBERA

MONTEFALCO SAGRANTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2016



LA VIGNA / The vineyard

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 ottenuto 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 registratasi nella terza decade di aprile. Nel mese di maggio sono arrivate le prime perturbazioni facendo scattare i primi interventi di carattere sanitario; 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.

The winter rains created a good water reserve and together with a mild spring generated an optimal cycle of vegetation. The hot summer preserved the grapes from being attacked by parasites and diseases in general while the rains over the middle of August were a remedy for the great heat that month. The result was perfectly healthy grapes, with an excellent sugar content and satisfactory technological ripeness. The winter season was characterised by normal rainfall and temperatures. The vine approached the regrowth of vegetation with enough water reserves; the temperatures recorded from February to the first two weeks of April were slightly above the norm, which resulted in an early start of the phenological stages, partially exposing the crop to frost stress in the last ten days of April. The first storms arrived in May, triggering the first phytosanitary interventions; also the rainfall in July required timely interventions to stop the onset of powdery mildew. The high temperatures in August slowed down the ripening of the grapes, which was reached only in September.

LA VINIFICAZIONE / Wine making

Selezione manuale dei migliori grappoli raccolti in cassette da 15 kg nei vigneti più vecchi posti di fronte alla nostra cantina e che presentano la migliore esposizione e adattamento della vigna al luogo. All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e leggermente pigiate per evitare lacerazione delle bucce, poste in fermentazione con inoculo di lieviti selezionati in tini di 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 15 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 tonneaux per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino prosegue il suo affinamento per non meno di altri 12 mesi in bottiglia.

Manual selection of the best bunches into 15 kg crates, in the oldest vineyards located in front of our cellar and which have the best exposure and adaptation to the vineyard of the place. On arrival at the winery, the grapes were destemmed and lightly pressed avoid lacerations in the skins, left to ferment with the inoculation of selected yeasts in steel vats with an automatic cooling and pumping over systems. Pumping over begins when an alcohol volume is reached which permits the extraction of a good quality of tannins in such a way that these, by binding with the colouring substance, stabilise it over time. Alcoholic fermentation of about 15 days. After separation from the skins, the wine underwent malolactic fermentation in steel at a controlled temperature. At the end of this process, the wine was decanted and aged in barriques and tonneaux for 18 months. After bottling, the wine continues to age for no less than another 12 months in the bottle.

NOTE DEGUSTATIVE/ Tasting notes

Di colore rubino intenso nelle sfumature cromatiche e in quelle aromatiche, Exubera è rock: al naso è dirompente ed esplosivo con forza in note di frutti rossi maturi e violette di campo che si alternano con un balsamico di eucalipto, liquirizia, pepe bianco e cannella. Accoglie inoltre con eleganti note agrumate ma anche alcoliche e speziate della confettura di kumquat intrecciate a profondi toni di prugna matura. Note di cacao in polvere e chiodi di garofano fanno capolino alle successive olfazioni. Al palato è vibrante ed emerge la sua vera anima Rock: caldo ed avvolgente, intenso ed armonico, con una trama tannica importante che gli conferisce struttura e potenza, ma che non pregiudica un finale elegante e memorabile, disegnando con maestria il territorio di origine, mantenendo concentrazione e freschezza e una persistenza che non passa inosservata.

With its intensely ruby-red colour shades and aromatic nuances, Exubera is the very definition of rock'n'roll: the nose is struck by an emphatic eruption of delicious notes of ripe red fruits and field violets, intertwined with a balmy hint of eucalyptus, liquorice, white pepper and cinnamon. It also embraces notes of citrusy elegance, as well as the boozy, spiciness of kumquat jam, woven into the deep tones of ripe plum. Hints of cocoa powder and clove pop up in middle and base notes. Vibrant on the palate, its true rock'n'roll soul is revealed: warm and embracing, intense and harmonious, with a considerable tannic texture that provides its structure and punch; not forgetting the elegant and unforgettable finale, masterfully reflecting its home territory, maintaining an optimal level of concentration and freshness and a lingering persistence that is not to be missed.

IL VINO / The wine

Uvaggio: SAGRANTINO / Grape varieties: SAGRANTINO

Zona di produzione: LA PALOMBARA, GUALDO CATTANEO

Production area: LA PALOMBARA, GUALDO CATTANEO

Superficie vigneto: 2 ETTARI / Vineyard surface area: 2 HECTARES

Altitudine vigneto: 500 SLM / Vineyard altitude: 500M ASL

Età del vigneto: 20 ANNI / Vineyard age: 20 YEARS

Tipologia di terreno: ARGILLOSO RICCO DI LIGNITE

Soil type: CLAY SOIL, RICH IN LIGNITE

Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO / Training system: SPUR CORDON

Densità dei ceppi: 3300 / Density of vines: 3300

Produzione per ettaro: 50 Q.LI / Production per hectare: 50 QL

Epoca della vendemmia: SECONDA METÀ DI OTTOBRE

Vintage time: 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 E TONNEAUX PER 18 MESI E IN BOTTIGLIA PER 12 MESI

Ageing: IN BARRIQUES AND TONNEAUX FOR 18 MONTHS AND IN BOTTLE FOR 12 MONTHS

Temperature di servizio: 20° C / Serving temperature: 20° C

Bottiglie prodotte: 6.400 / Bottles produced: 6.400

Titolo alcolometrico volumico: 15% VOL / Alcoholic strength by volume: 15% VOL