

# EUPHORIA

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



### LA VIGNA / The vineyard

Il vigneto rappresenta uno degli elementi fondamentali per la produzione dei nostri spumanti. Non ha caso si è scelto di usare uve provenienti dai vigneti del territorio di Todi, dove una buona altitudine e una costante ventilazione favoriscono l'escursione termica giorno-notte e una buona areazione della pianta, permettendo così di avere sempre uve sane, con un regolare andamento fenologico fino alla maturazione. Il vino base da cui si parte è frutto di una vendemmia leggermente anticipata per ottenere maggior freschezza, e quindi maggior acidità, caratteristica tipica dei vini spumanti, e minore tenore alcolico.

*The quality of the vineyard is essential for our spumante. That's why we decided to use grapes from Todi's vineyards. This area ensures good altitude and consistent ventilation, thus promoting a significant difference in temperature between day and night. This way, grapes are always healthy with a regular phenological pattern until they ripen. We harvest the vineyards slightly earlier to increase the typical freshness and acidity of spumante and reduce the alcohol content.*



### LA VINIFICAZIONE / The vineyard

Le uve sono state raccolte dopo la metà di agosto nelle prime ore del giorno dove le temperature sono più all'arrivo in cantina sono state raffreddate con ghiaccio secco. Dopo pressatura soffice delle uve il mosto subisce una decantazione statica per 24 ore. La fermentazione, tramite lieviti selezionati, del vino avviene a temperatura controllata tra i 13 e i 14 °C in acciaio. La 'presa di spuma' è in autoclavi chiuse a temperatura controllata tra i 14 e i 18 °C con periodico remuage e lungo affinamento sui lieviti di 9 mesi. *The grapes were harvested in late August early in the day when the temperatures are lower, on arrival in the winery they were cooled with dry ice. After light grape pressing the must undergoes static settling for 24 hours. Fermentation of the wine with selected yeasts takes place at controlled temperature between 13 and 14 °C in steel. After that, 'prise de mousse' takes place in closed autoclaves at controlled temperature between 14 and 18 °C, with periodic remuage and long ageing on the lees for 9 months.*



### NOTE DEGUSTATIVE / Tasting notes

Giallo paglierino con riflessi verdolini e bollicine molto numerose, persistenti a grana di buona finezza. Profumi di frutta gialla e agrumi. Leggera sensazione di crosta di pane ed aghi di pino. In bocca ha un attacco verticale di grande freschezza ben supportato da un frutto maturo; finale di lunga mineralità. Servire a 6°C, da bere come aperitivo e su crudi di mare. / *Straw yellow with greenish hues and very numerous, persistent bubbles of good fineness. Yellow and citrus fruit aromas. Slight sensation of bread crust and pine needles. The mouth has a very fresh vertical attack well supported by ripe fruit; finish of long minerality. Serve at 6° C, to be drunk as an aperitif and on raw fish.*

### IL VINO / The wine

Uvaggio: Grechetto e Trebbiano / *Grapes: Grechetto and Trebbiano*

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

Superficie di vigneto: 3 HA / *Size of vineyard: 3 Ha*

Altitudine di vigneto: 350 SLM / *Altitude of the vineyard: 350M ASL*

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

Tipologia di terreno: DI MEDIO IMPASTO / *Type of soil: MEDIUM MIXTURE*

Sistema di allevamento: GUYOT / *Cultivation system: GUYOT*

Densità dei ceppi: 4500 ceppi/ettaro / *Density of vines: 4500 vines/hectare*

Produzione per ettaro: 120 Q.LI HA / *Production per hectare: 120 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: IN AUTOCLAVE PER 9 MESI / *Ageing: IN AUTOCLAVES FOR 9 MONTHS*

Temperature di servizio: 6° C / *Serving temperature: 6° C*

Bottiglie prodotte: 20.000 / *Bottles produced: 20.000*

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

