



TENUTA TORRECECCONA

UMBRIA IGT BIANCO

Indicazione Geografica Tipica

2022



LA VIGNA

L'annata 2022 si caratterizza per le scarse precipitazioni sia nel periodo autunno-inverno sia nel periodo primavera-estate. Anche a livello di temperature i valori sono stati quasi sempre al di sopra delle medie del periodo portando così un anticipo di tutte le fasi fenologiche delle viti. Le piogge arrivate dopo ferragosto e ai primi di settembre hanno permesso alle uve, in particolare le rosse, di ritrovare l'equilibrio dei chicchi, inizialmente poco generosi in termini di resa, ma ricchissimi di contenuto. Grande il lavoro in vigna per "compensare" alle difficoltà meteo del periodo. Molto importante la gestione del verde per cercare di mantenere coperti i grappoli per evitare scottature ma al contempo evitare pericolosi ristagni di umidità intorno ai grappoli, causa di malattie. Non va assolutamente dimenticata la gestione del suolo. In particolare durante l'estate per evitare il formarsi di pericolose fessurazioni del terreno ed evitare evapotraspirazione che avrebbe portato via velocemente acqua alle radici delle nostre viti. Le maturazioni un po' anticipate hanno portato ad una raccolta generalmente anticipata sia delle uve bianche che rosse.

Un'annata di grande interesse enologico, che dal punto di vista della qualità presenta uve con un contenuto di zuccheri e sostanze coloranti probabilmente superiori alla norma. Fondamentale il monitoraggio degli zuccheri e dell'acidità per cogliere l'ideale momento di raccolta. Stato sanitario di tutte le uve entrate in cantina sempre molto buono.



LA VINIFICAZIONE

Uve raccolte nelle prime ore del mattino, alle minime temperature di quel periodo e raffreddate all'arrivo in cantina, evitando sia fenomeni ossidativi che possano compromettere il potenziale aromatico, sia inizi di fermentazioni indesiderate. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve in ambiente privo di ossigeno. Decantazione statica per 24 ore per la pulizia del mosto, inoculo di lieviti selezionati per innescare la fermentazione alcolica. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento sui lieviti in acciaio e 2 mesi di bottiglia.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino intenso, sensazioni di agrumi, pesca gialla e timo. Al palato è ottima la beva, di buona morbidezza e freschezza.

Se ne consiglia il consumo ben fresco, a 10°C, ideale come aperitivo, primi piatti bianchi, pesce e formaggi freschi, carni bianche.

IL VINO

Uvaggio: GRECHETTO, TREBBIANO e altre varietà a bacca bianca autorizzate in Umbria

Zona di produzione: TORRECECCONA DI TODI-GUALDO CATTANEO

Superficie vigneto: 10-12 ETTARI

Altitudine vigneto: 250-400 SLM

Età del vigneto: 10-16 ANNI

Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO, TENDENTE ALL'ARGILLOSO

Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO E GUYOT

Densità dei ceppi: 3300 - 4000

Produzione per ettaro: 120 Q.LI

Epoca della vendemmia: INIZIO-METÀ DI SETTEMBRE

Vinificazione: IN ACCIAIO, CON LIEVITI SELEZIONATI

Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO

Fermentazione malolattica: NO

Affinamento: IN ACCIAIO

Temperatura di servizio: 10° C

Bottiglie prodotte: 250.000

Titolo alcolometrico volumico: 12,5% VOL

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

DESCRIZIONE PRODOTTO	ANAGRAFICA PRODOTTO			INFORMAZIONI BOTTIGLIA			INFORMAZIONI COLLI					INFORMAZIONI BANCHE 80X120		
	EAN	ITF	COD	H (cm)	ø (cm)	Kg	NBC	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	Kg	CxF	C tot	H (cm)
TENUTA TORRECECCONA UMBRIA IGT BIANCO Terre de La Custodia	8007153800855	68007153800857	30006366	32	7,2	1,255	6	32,5	22,8	15,2	7,7	26x4	104	130