



LA VIGNA

Condizioni climatiche molto difficili e incerte per l'annata 2023. Le gelate primaverili e soprattutto le forti piogge di maggio e giugno, hanno portato una diffusione delle malattie fungine causando inoltre, uno squilibrio sull'andamento fenologico e anche un calo della produzione. La stabilità climatica verificatasi dalla seconda metà di agosto fino al termine della vendemmia ha consentito un buon recupero nella maturazione delle uve. Per quanto riguarda le uve a bacca bianca, il particolare andamento climatico, caratterizzato da escursioni termiche anche importanti, ha consentito una buona tenuta dell'acidità, soprattutto per quelle destinate a base spumante, e ha consolidato un ottimo patrimonio aromatico che, con una buona gestione enologica, darà risultati certamente interessanti. Anche per le uve a bacca rossa l'alternanza delle temperature e le buone escursioni tra giorno e notte hanno favorito l'arricchimento aromatico delle uve, in particolare per le uve più tardive raccolte ad ottobre inoltrato, e questo sarà un elemento che ci potrebbe permettere di avere dei grandi vini e grandi soddisfazioni.

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 innesco della fermentazione alcolica. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento sui lieviti in acciaio e 2 mesi di bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Si mostra di un giallo paglierino tenue e luminoso. I suoi riflessi verdolini ci accompagnano verso un naso citrino, di mela verde come principale attore al quale si combinano in sottofondo note di mandorla dolce, bosso, salvia, serpillo e biancospino. La beva è snella, sapida, invoglia ad un altro sorso senza mai annoiare e senza alcun orpello voluminoso. Un vino da godere come aperitivo, su preparazioni di mare crude o formaggio vaccino fresco. Servire a una temperatura di 8°C.

IL VINO

UVAGGIO: VARIETÀ A BACCA BIANCA AUTORIZZATE IN UMBRIA
ZONA DI PRODUZIONE: GUALDO CATTANEO
SUPERFICIE VIGNETO: 3 ETTARI
ALTITUDINE VIGNETO: 250-400 SLM
ETÀ VIGNETO: 8-10 ANNI
TIPOLOGIA DI TERRENO: MEDIO IMPASTO, TENDENTE ALL'ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO E GUYOT
DENSITÀ DEI CEPPI: 4000
PRODUZIONE PER ETTARO: 120 Q.LI
EPOCA DELLA VENDEMIA: INIZIO-METÀ SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO, CON LIEVITI SELEZIONATI
FERMENTAZIONE ALCOLICA: IN ACCIAIO
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: NO
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO: 12,5% VOL

UMBRIA
Indicazione Geografica Tipica
BIANCO
2023



IMBOTTIGLIATO DA: SOCIETÀ AGRICOLA TERRE DE LA CUSTODIA S.S. AZIENDA AGRARIA