



LA VIGNA

L'annata 2022 si caratterizza per le scarse precipitazioni sia nel periodo autunno-inverno sia il 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 diraspatte, pigiate e poste in fermentazione con inoculo di lieviti selezionati, in fermentini in acciaio dotati di sistema di rimontaggio automatizzato e controllo temperatura. Fermentazione alcolica di circa dieci giorni con delestage e/o rimontaggi, poi fermentazione malolattica svolta in acciaio. Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rosso rubino acceso, sprigiona aromi di fragolina di bosco, susine, violetta e peperone rosso. In bocca è pieno ed agile allo stesso tempo pur mantenendo il tipico nervo umbro tanto da renderlo un vino perfetto con le preparazioni a base di maiale, in particolare gli insaccati.

IL VINO

UVAGGIO: SANGIOVESE - MERLOT E ALTRE VARIETÀ A BACCA ROSSA AUTORIZZATE IN UMBRIA
ZONA DI PRODUZIONE: GUALDO CATTANEO
SUPERFICIE VIGNETO: 12 ETTARI
ALTITUDINE VIGNETO: 250-400 SLM
ETÀ VIGNETO: 8-10 ANNI
TIPOLOGIA DI TERRENO: ARGILLOSO E DI MEDIO IMPASTO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO
DENSITÀ DEI CEPPI: 4000-5000
PRODUZIONE PER ETTARO: 70-90 Q.LI
EPOCA DELLA VENDEMMIA: METÀ-FINE SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO, CON LIEVITI SELEZIONATI
FERMENTAZIONE ALCOLICA: IN ACCIAIO
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: IN ACCIAIO
AFFINAMENTO: IN ACCIAIO E IN BOTTIGLIA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO: 14,5% VOL

UMBRIA
Indicazione Geografica Tipica
ROSSO
2022



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