



TERRE DE LA CUSTODIA

Azienda Agraria

Vini dall' Umbria

BLANCHUS SPUMANTE DI QUALITÀ HIGH QUALITY SPARKLING WINE 2016



LA VIGNA / The vineyard

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 registratosi nella terza decade di aprile. Nel mese di maggio sono arrivate le prime perturbazioni facendo scattare i primi interventi di carattere fitosanitario; così come le piogge di luglio hanno richiesto un puntuale intervento per bloccare l'insorgere dell'oidio. Nella seconda metà di luglio le temperature sono ritornate su valori prossimi alla media permettendo, alla vite, una regolare fase di sviluppo e una positiva fase di invaiatura come le temperature non critiche di agosto hanno permesso una buona maturazione.

The winter season featured normal precipitation and temperature values. Upon vegetative resumption, the vineyard had a sufficient water reserve. Moreover, the temperatures slightly above the norm from February to the first two weeks of April led to an early start of the phenological stages, partly exposing the cultivation to frost stress during the last ten days of April. The first rainfalls arrived in May, triggering the first phytosanitary interventions. In July, rainfalls required a prompt intervention to block the onset of powdery mildew. In the second half of July, the temperatures returned within the norm, thereby allowing for the vine's regular growth and a positive veraison phase. The non-critical August temperatures allowed for good ripening.



LA VINIFICAZIONE / The vineyard

Le uve sono state raccolte a fine agosto nelle prime ore del giorno dove le temperature sono più basse, 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 / *Grapes: Grechetto*

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: CORDONE SPERONATO / *Cultivation system: spur cordon*

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: 10.000 / *Bottles produced: 10.000*

Titolo alcolometrico volumico: 12% VOL / *Alcoholic strength by volume: 12% VOL*

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

