



TERRE DE  
**LA CUSTODIA**  
AZIENDA AGRARIA

# GRECHETTO COLLI MARTANI D.O.C.

2022



## 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 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 così da rallentare il più possibile l'attività ossidativa degli enzimi. Decantazione statica per 24 ore per defecare il mosto, inoculo di lieviti selezionati per innesco della fermentazione alcolica, fermentazione avvenuta a bassa temperatura per 12 giorni in silos in acciaio. Maturazione del vino tramite affinamento sui lieviti in acciaio.



## NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con aromi di camomilla e pesca matura che accompagnano una bellissima sensazione fresca di agrumi. Si consiglia il consumo a una temperatura di 10°C in abbinamento a piatti d'ingresso importanti, pesci e carni bianche.

## IL VINO

Uvaggio: GRECHETTO  
Zona di produzione: TORRECECCONA DI TODI  
Superficie vigneto: 37 ETTARI  
Altitudine vigneto: 400 SLM  
Età del vigneto: 15 ANNI  
Tipologia di terreno: MEDIO IMPASTO, TENDENTE ALL'ARGILLOSO  
Sistema di allevamento: CORDONE SPERONATO  
Densità dei ceppi: 5000  
Produzione per ettaro: 100 Q.LI  
Epoca della vendemmia: META' SETTEMBRE  
Vinificazione: IN ACCIAIO CON LIEVITI SELEZIONATI  
Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO  
Fermentazione malolattica: NON SVOLTA  
Affinamento: IN ACCIAIO E BOTTIGLIA  
Temperatura di servizio: 10° C  
Bottiglie prodotte: 300.000 VOL  
Titolo alcolometrico volumico: 12,5% VOL

**TERRE DE LA CUSTODIA** Loc. Palombara Gualdo Cattaneo (PG) - [info@terredelacustodia.it](mailto: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)
<b>GRECHETTO COLLI MARTANI DOC 2022</b> Terre de La Custodia														
750 mL	8007153800091	08007153983329	30006403	33	8,3	1,455	6	35	16,5	24,8	9,2	21x4	84	140