



TERRE DE
LA CUSTODIA®
AZIENDA AGRARIA

GLADIUS SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2018 SBOC. 2023



LA VIGNA

Le piogge invernali hanno originato una buona riserva idrica ed unitamente ad una primavera mite hanno generato un ciclo vegetativo ottimale. La calda stagione estiva ha preservato l'uva da attacchi parassitari e malattie in genere, mentre le piogge a cavallo di ferragosto hanno rimediato al gran caldo di agosto. Si è ottenuto una uva in perfette condizioni sanitarie, con ottimo grado zuccherino e con maturazione tecnologica soddisfacente. 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 registratasi 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. Le alte temperature di Agosto hanno rallentato la maturazione delle uve raggiunte soltanto nel mese di Settembre.



LA VINIFICAZIONE

Le uve utilizzate per la realizzazione del vino base sono raccolte manualmente, selezionate e poste in cassette forate da 10 kg. Una volta raggiunta la cantina, le uve vengono raffreddate con ghiaccio secco e sottoposte a pressatura soffice in pressa pneumatica (0,2 atm). Il mosto fiore che ne deriva viene decantato staticamente per 24 ore e successivamente inoculato di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica. Dopo la presa di spuma in bottiglia, il vino rimane sui lieviti per un periodo minimo di 48 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino intenso con perlage di bollicine numerose, persistenti a grana fine. Al naso si apprezzano sensazioni di crosta di pane, agrumi che ben si integrano con una nota salmastra finale. In bocca è pieno, rotondo nonostante una spiccata freschezza; finale di grande sapidità. Si abbina bene ai pesci di mare, in particolare molluschi ed affumicati e primi piatti di mare mediamente strutturati. Da servire a 6/8 °C.

IL VINO

Uvaggio: GRECHETTO - PINOT NERO
Zona di produzione: TORRECECCONA DI TODI
Superficie vigneto: 2 ETTARI
Altitudine vigneto: 500 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: FINE AGOSTO
Vinificazione: IN ACCIAIO
Fermentazione alcolica: IN ACCIAIO
Fermentazione malolattica: NON SVOLTA
Affinamento: SUI LIEVITI PER 48 MESI
Temperatura di servizio: 5/6 °C
Bottiglie prodotte: 5.000
Titolo alcolometrico volumico: 12,00% 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)
GLADIUS SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2018 Terre de La Custodia	8007153800428	68007153800420	30006378	30,5	8,5	1,7	6	19	26	31	11	10x6	60	129