Terre de la Custodia: un patrimonio di sorsi identitari e territoriali

scritto da Riccardo Isola | 05/10/2021

L’azienda agricola umbra regala sorsi che parlano di tradizione, terroir, ma anche di tanta passione e dedizione per un lessico enoico che parla di rigore, valore e con un tocco di grande intuizione innovativa

La storia di un territorio vitivinicolo racchiusa in un progetto avanguardistico in vigna, cantina e quindi bottiglia. Nel centro Italia, precisamente tra le colline di **Gualdo Cattaneo**, a pochi chilometri da Montefalco, una struttura recentemente costruita si sviluppa nell’Umbria più autentica.

Terre de la Custodia: scrigno di storia e cultura enoica

Scrigno di storia e di cultura enologica che in questo caso specifico che proviamo a raccontare prende la fisionomia e il nome di “**Terre de la Custodia**”. Di Spada, di Terra e di Tempo si alimenta

la produzione con altrettante referenze che sanno parlare a palati diversi, per esigenze e complessità, ma che disegnano una tela in cui ogni vino è figlio di una ricerca che vede non solo il territorio essere protagonista, con il suo mix di terreni argillosi, calcarei e di medio impasto, ma anche un *savoir faire* enologico in cui tecnologia e rispetto si combinano in un mix di assoluto valore.

Una bottiglia innovativa

Interessante, sul piano dell'innovazione, la **creazione di una bottiglia personalizzata**. Grazie all'idea e alla progettazione di **Tosca Sibella Farchioni**, realizzato in una vetreria locale, questo oggetto in vetro è contenitore e corazza per l'anima enoica umbra. Un perfetto connubio di estetica e funzionalità.

Al fine di limitare la contaminazione nella mescita del vino con i residui, soprattutto per il Sagrantino, nella parte terminale è stato realizzato un incavo. Questo, creando un rigonfiamento interno, non permette alla bolla di aria che si crea di raggiungere il fondo della bottiglia e quindi di movimentare i residui. L'incavo posteriore, invece, crea una profonda tacca interna che crea una leggera sacca che impedisce ai residui di fuoriuscire.

La nostra degustazione di 3 vini di Terre de la Custodia

Tre le referenze dell'azienda, che tra l'altro produce non solo nella zona di Montefalco, ma anche nei Colli Martani Doc e Colli perugini Doc, ve ne proponiamo tre: **Montefalco Grechetto Doc 2019**, **Montefalco Sagrantino Docg 2015** e **Rubium Montefalco Rosso Riserva 2015**.

Montefalco Grechetto Doc 2019

Vino prodotto da un cru di Grechetto grazie a una vinificazione attenta al rispetto e controllo delle temperature e della possibile ossidazione e fermentazione di alcuni giorni in Inox. Una piccola percentuale della massa a metà fermentazione viene travasata per continuare l'opera in barrique. Parte del vino subisce la malolattica in barrique.

Maturazione e affinamento avvengono sui lieviti in barrique e in acciaio per 4 mesi per passare all'assemblaggio e finire in bottiglia per altri 2 mesi.

Degustazione

Il **Montefalco Grechetto Doc 2019 di Terre de la Custodia** si presenta di un giallo paglierino vivo e vibrante con intensità dorate. Al naso è un **tripudio di frutta gialla**, toccate sferzanti di agrume e **florealità solare**. Sentori che si rispecchiano al sorso con un'importante presenza di frutta esotica che si amalgama con bella sferzata di erbe spontanee. Interessante la sapidità e ancora il tocco minerale che rendono **appagante e invitante il sorso**. Chiude lungo e persistente.

Montefalco Sagrantino Docg 2015

Vino di sole uve Sagrantino si caratterizza per **struttura**, **complessità e grande longevità**. Dopo una selezione manuale delle uve, queste in cantina vengono disparate e leggermente pigiate. La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni e per altri 7 giorni il vino resta contatto con le sue bucce. Segue fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata per passare, in barrique, circa un anno e successivamente 6 mesi in bottiglia.

Degustazione

Potente e carico il rosso rubino che appare nel calice. Al naso, il **Montefalco Sagrantino Docg 2015 di Terre de la Custodia** è un estratto di potenza di frutto e spezie fresche. Grande presenza di sentori di visciole in confettura si arricchiscono di **imprinting chinati e di tabacco bagnato**. In bocca entra potente e fiero, un corpo rotondo ma ancora di scatto spigionano note di liquirizia, cacao, frutto rosso maturo con toccate di florealità rossa in via d'appassimento. **Tannini presenti ma non taglienti e pressanti**. Alcolico e caldo il sorso che si allunga e rimane per diverso tempo. Si può bere tranquillamente tra una decina anni e non perde nulla.

Rubium Montefalco Rosso Riserva 2015

L'incontro tra Sangiovese, Merlot e ovviamente Sagrantino in un vino che è **potenza, morbidezza e avvolgenza allo stato puro**. In cantina, dopo la disparatura, l'uva viene pigiata e raffreddata ad una temperatura di 10°C e posta in fermentazione. La fermentazione alcolica dura 8 giorni e per altri 5 il vino resta in contatto con le sue bucce. Dopo la separazione parte la fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata. Al termine il vino viene affinato per 30 mesi, di cui 14 in barrique, e altri 3 in bottiglia.

Degustazione

Bellissima intensità di rosso rubino con velature ancora porporate. Al naso, il **Rubium Montefalco Rosso Riserva 2015** è un tripudio di frutta rossa matura, viola, con particolare nota balsamica e fumée. Entra con corpo e personalità ma si **allunga su texture più morbide e carezzevoli**, tannini assolutamente addomesticati, si apre sprigionando tostature e fluidità di frutta. C'è eleganza e sapidità, c'è alcool e calore, **c'è rotondità ma slancio**. Un gran bel sorso che si può lasciare invecchiare per altri 4/5 anni. Di corpo, vellutato ed elegante. Da bere al massimo a 18 gradi lasciando, almeno un'ora prima, la bottiglia aperta, prima del consumo.

Terre de la Custodia
Località Palombara – Gualdo Cattaneo (PG)
Sito web – Facebook – Instagram