



Exubera, il Sagrantino rock di Terre de La Custodia

Un volto giovane dall'anima ribelle nel nuovo vino dell'azienda di Gualdo Cattaneo, in provincia di Perugia



Exubera, il nuovo Sagrantino dall'anima rock di Terre de La Custodia (Foto © Malinda Sassu).

Lo stile di **Terre de La Custodia** è inconfondibile. Uno spirito Rock'n Roll che si fonde con uno dei vini più tradizionali che ci siano, il **Sagrantino di Montefalco**: due aspetti che possono apparire in competizione ma che, al contrario, si uniscono in un meraviglioso blend di arte e passione, regole e ribellione nella nuova Riserva **Exubera**, presentata in occasione di **Anteprima Sagrantino**.

Exubera di Terre de La Custodia, il nuovo Sagrantino rock dell'azienda umbra

Una masterclass a tre voci, rivolta alla stampa specializzata, è stata l'occasione per passare in rassegna sei etichette dell'azienda: una relatrice d'eccezione, **Adua Villa**, **Giampaolo Farchioni**, titolare dell'azienda e **Daniele Sevoli**, Brand Ambassador della cantina di Gualdo Cattaneo hanno così svelato il volto giovane di vini della tradizione umbra, dal Sagrantino al Grechetto.

Insieme per parlare di un progetto e di una storia, quella della famiglia [Farchioni](#), famosi produttori di un olio pregiato ma anche sincera interprete dell'**Umbria** del vino, del grano e della birra artigianale con il birrifico **Mastri Birrai Umbri**.



Un momento della masterclass condotta da Adua Villa in occasione di Anteprima Sagrantino (Foto © Malin)

La nostra degustazione di Exubera, Montefalco Sagrantino DOCG 2016

Dirompente, vibrante, imperioso ma allo stesso tempo elegante, vestito di un'etichetta che ricorda la giacca iconica dei rocker, il classico "chiodo di pelle": **Exubera** è un vino dalla grande tecnica, gioca su territorio e tradizione ma diventa contemporaneo, fruibile da tutti.

In un mondo, quello del [Montefalco](#), che vede vini austeri e da lunghissimo invecchiamento in legno, il Sagrantino di **Terre de La Custodia** rompe la tradizione e lo fa scegliendo una strada diversa: l'equilibrio e la bevibilità.

Grande il lavoro nella vigna cru **La Palombara**, rigorosa la selezione manuale dei grappoli e straordinari i metodi di affinamento diversi con l'utilizzo di barrique e tonneaux per 18 mesi e un anno in bottiglia.

Un **ventaglio aromatico che è quasi un'esplosione** di frutti di bosco, mora e mirtillo, humus e caffè, cacao e spezie delicate, per nulla invadenti. Una carezza di balsamicità ed eleganti note agrumate incorniciano un quadro d'autore.

È l'eccezionale morbidezza che colpisce e che non copre affatto i tannini comunque presenti, vibrante l'acidità come un assolo di chitarra elettrica e lungo il finale di liquirizia e agrume.

Un vero fuoriclasse. Un vino che si ascolta e si fa ascoltare.

*«Per noi, l'Exubera è un vino rock – spiega **Giampaolo Farchioni** titolare di Terre de La Custodia – se vogliamo, un modello di rottura. Un Sagrantino, pensato, progettato e voluto, che non nega la propria identità ma diventa fruibile da tutti»*



I vigneti cru di Terre de La Custodia a Gualdo Cattaneo (Foto © Malinda Sassu).

Terre de La Custodia, un'azienda giovane dall'antico passato

Ogni famiglia ha una storia da raccontare, quella di **Giampaolo Farchioni** ha radici antiche che partono dall'Austria e arrivano in Umbria nel 1780.

Una delle cantine che ha investito tanto a livello tecnico in cantina, assicurando così uve integre e sane sin dal grande lavoro in campo: 180 ettari di viticoltura sostenibile in cui se ne individuano venti solo di cru, a **Montefalco**, **Gualdo Cattaneo** e sui **Colli Martani**.

Vendemmie notturne, selezioni rigorose dei grappoli e raccolte manuali differenziate, trattando ognuna a modo proprio: sapiente e meticoloso, infatti, l'utilizzo di nove tipi di botti e barrique diversi, curvate a vapore e scelte ogni volta in base ai mosti che si presentano a marzo, *come figli con indole opposte che non puoi crescere alla stessa maniera*, spiega il Brand Ambassador **Daniele Sevoli**.



Dal Grechetto al Montefalco Sagrantino, passando per Metodo Classico e un Merlot (Foto © Malinda Sas)

Parola d'ordine, eleganza: i vini di Terre de La Custodia destinati al pubblico giovane

Giampaolo Farchioni, grande appassionato di musica rock, è come un frontman di una band, nella sua squadra giovanissima e affiatata che ha portato **Terre de La Custodia** a "spolverare" la concezione di vini umbri severi e solenni.

Ne sono l'esempio l'eleganza del **Metodo Classico Gladius Colli Martani** e dei suoi 60 mesi sui lieviti, raffinata combinazione di Grechetto e Pinot Noir e il **Montefalco Grechetto 2021** da clone G109, o Grechetto di Orvieto, entrambi dal lunghissimo finale sapido.

Una selezione speciale, l'unico vino dell'azienda a portare il nome di famiglia, è il **Vigna San Martino Colli Martani Riserva DOC Merlot Farchioni 2016**: raffinato e complesso, figlio di terre dall'argilla blu dei vigneti cru di **Torrececcona** a Todi. Una produzione di sole 3235 bottiglie di

assoluta ed elegantissima morbidezza.

Vini dal piglio giovane ed esuberante, quelli di **Terre de La Custodia**, godibili sin da subito ma in grado di reggere il tempo e, soprattutto, il gusto contemporaneo.

Vini che svelano nuovi orizzonti e che, come il **Sagrantino Montefalco Exuberata DOCG**, mostrano un volto più accattivante e attraente.

Perché fare vino da queste parti, a dispetto di quello che si possa pensare, non è solo musica sacra ma è anche come suonare un pezzo di musica rock.

Terre de La Custodia

Località Palombara – Gualdo Cattaneo (PG)

[Sito web](#)

Data di creazione

01/06/2022

Autore

malinda-sassu