

Burdese 2018

Menfi DOC

70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Nel dialetto locale Burdisi/Burdese significa bordolese e rimanda al classico uvaggio di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Si tratta di un vino rosso di grande densità, struttura ed equilibrio, prodotto in quantità limitate da vigneti selezionati. Burdese è un vino da lungo invecchiamento, che offre una complessità olfattiva e gustativa che ha pochi omologhi in Sicilia.



PRIMA ANNATA
1999

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi e
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Dispensa, Maroccoli

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOStain®



TIPO DI SUOLO: a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

A Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

ALTIMETRIA: Dispensa 75 metri s.l.m.;

Maroccoli 430 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Dispensa 60 quintali;

Maroccoli 70 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con trifoglio, veccia, senape gialla e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto,

favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in

quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti

utili, confusione sessuale e applicazione di

corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed

estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: Dispensa 3 settembre;

Maroccoli 18 settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti di Tunno vecchio sono state raccolte a mano e poste in cassette da kg 15; trasportate immediatamente in cantina, qui sono state pigiate e diraspate; il pigiato posto in vasche d'acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state

movimentate due volte al giorno con rimontaggi

molto brevi - tra i 10 e 15 minuti - a seconda della

fase di fermentazione, in modo da rispettare il

più possibile la buccia e quindi esaltare la

complessità del vino. La fermentazione è durata

6/8 giorni, con la temperatura che nelle prime

fasi è stata mantenuta intorno ai 15-16 °C,

seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla

sua conclusione, sui 26-27 °C, con l'interruzione

della refrigerazione. Finita la fermentazione, si è

proceduto alla colmatatura delle vasche con vino

della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 12/15 giorni a

cappello sommerso (bucce a contatto del vino) e

al termine le svinature. Durante i dodici giorni di

macerazione, la temperatura è stata regolata

intorno ai 20-22 °C per favorire la dissoluzione

dell'O² in piccole frazioni - attraverso la

microossigenazione - in modo da migliorarne la

struttura e la stabilizzazione degli antociani.

La fermentazione malolattica è stata effettuata in

acciaio; al termine, il vino è stato svinato,

sfecciato e trasferito in barrique di rovere

francese per un affinamento di 16 mesi.

AFFINAMENTO: 100% in barriques di rovere di

Allier di primo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2020.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,30 g/l

PH: 3,54

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o

da invecchiare sino a 10-12 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: bordolese made in Sicily

da una selezione delle migliori uve dei vigneti

dell'azienda. Rosso potente, costruito su una

trama tannica fitta ed importante, bilanciata da

una alcolicità decisa. Forza gustativa incentrata

su un fruttato maturo molto denso e ricco di

polpa. I sapori sono quelli del mirtillo e delle

amarene sotto spirito che si mescolano al cuoio

mentre gradatamente affiorano dei profumi

intensi di ciliegie, cacao, iodio e rosmarino.

ABBINAMENTO: Vino grintoso, deciso ed energico

da godersi da solo o con abbinamenti di

altrettanta forza e carattere e dunque degli

stufati, o della selvaggina sulle carni. Per

un'alternativa vegetariana provate del radicchio

grigliato con del formaggio stagionato o delle

cipolle arrostiti, quasi caramellate.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2018

A Menfi, un inverno particolarmente asciutto ci aveva fatto temere le stesse conseguenze del siccitoso 2017, ma già le piogge di febbraio ci hanno poi rassicurati, così come una primavera mite e un inizio d'estate ideale, con temperature più fresche del solito.

Solo dopo sono arrivate le piogge, in alcuni casi anche molto violente, che - pur preoccupandoci - ci hanno comunque consentito di affrontare quasi un mese di raccolta in buone condizioni, fino alla metà di settembre.

La nostra gestione viticola ci ha portato uve sane dall'inizio alla fine e la vendemmia è stata archiviata con bianchi particolarmente aromatici e rossi equilibrati, seppur meno intensi e concentrati di come lo erano stati, per le ragioni opposte, nel 2017.