

Alastro 2022

Menfi DOC

85% Grecanico e 15% Sauvignon Blanc

Dal nome di un fiore selvatico, che cresce intorno alla nostra cantina, è un viaggio a base di Grecanico, unito a una minore percentuale di una varietà spiccatamente aromatica: il Sauvignon Blanc, entrambi coltivati secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Delicatamente strutturato, è un grande classico di Planeta, in produzione dalla prima vendemmia, nel 1995.

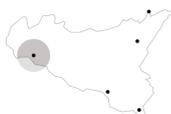


PRIMA ANNATA
1995

COMUNE DEL VIGNETO
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO
Ulmo

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI

Vino Biologico; SOSTain®
10.1 B



TIPO DI SUOLO: terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, mediamente calcareo con frazioni di terreni scuri e vegetali.

ALTIMETRIA: 200 – 250 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Grecanico 100 quintali; Sauvignon Blanc 80 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Grecanico 3.800/4.545 piante per ettaro; Sauvignon Blanc 5.050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e 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: Grecanico 25-28 settembre; Sauvignon Blanc 30-31 agosto.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano, – il Grecanico in cassette da 18 kg, il Sauvignon Blanc in cassette da 14 kg – trasferite immediatamente in cantina e refrigerate a circa 12-14 °C. Successivamente sono state diraspate, pigiate e passate in pressatura soffice e celere; il mosto ottenuto è rimasto a 3-5 °C per 4/5 giorni; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato a circa 14° per 18-20

giorni. Alla fine della fermentazione in vasche in acciaio inox da 103/235 hl, dopo circa 10 giorni, il vino è stato ulteriormente travasato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali ed è stato infine imbottigliato.

AFFINAMENTO: acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO: febbraio 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

PH: 3,30

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare sino a 4-5 anni; il Grecanico sorprende nella sua capacità di evoluzione.

BOTTIGLIA: "Centopercento Sicilia" con vetro riciclato e trasformato in Sicilia.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 410 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo; DIAM®; NOMACORC®.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il grecanico in quest'annata ha dato il meglio di sé attraverso un equilibrio eccezionale tra forza ed eleganza. Al naso le note minerali e floreali sono perfettamente integrate tra loro, spiccano profumi di cedro, melone, pere e fiori bianchi selvatici, bosso. In bocca è vibrante, ma cremoso e setoso con note di pesca bianca. **ABBINAMENTO:** Il contrasto tra sapidità e dolcezza gli conferisce una forza gastronomica che lo rende adatto anche agli abbinamenti con piatti semplici come un'insalata di mare tiepida che a piatti più complessi come un piatto asiatico speziato in salsa agrodolce. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e con la cucina vegetariana.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità.

In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinato una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

A Menfi e Sambuca di Sicilia l'annata agraria è iniziata con delle piogge di straordinaria intensità a novembre e dicembre 2021. Quindi suoli che a inizio inverno hanno preso i freddi saturi di acqua, ritardando abbastanza il germogliamento. Se l'inverno vero e proprio, da gennaio a marzo, ha visto pochissima pioggia rispetto alla media decennale, la tarda primavera ha regalato una discreta piovosità - con maggio superiore alla media - che ha protetto l'uva da un giugno e luglio decisamente caldi, più nelle temperature medie che nei picchi, inferiori al 2021, pur con una somma termica di 1,5 gradi superiore alla media decennale. Agosto è rimasto nella media e ha permesso un inizio regolare della raccolta e una vendemmia quasi senza tregua e senza difficoltà, dato il meteo favorevole. Qualche pioggia settembrina ci ha aiutato a completare un quadro di maturazione praticamente ottimale. Nero d'Avola e Syrah tra i migliori degli ultimi anni.

La regola aurea che a minore produzione corrisponde migliore qualità, a Menfi/Sambuca di Sicilia nel 2022 è stata confermata; archiviamo una vendemmia con un calo del 16% ma con una ottima qualità.