

Alastro 2024

Menfi DOC

70% Grecanico e 30% 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.

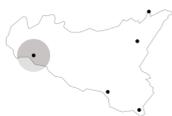


PRIMA ANNATA
1995

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: dal 12 agosto al 6 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano, in epoche molto diverse e trasferite immediatamente in cantina. Le uve vengono pigiadiraspate e il mosto refrigerato rimane a 3-5 °C per 4/5 giorni con la totalità delle fecce; 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: gennaio 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,90 g/l

PH: 3,3

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

BOTTIGLIA: "Centoperceto 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 colore giallo molto chiaro con nuances verdi è espressione di vitalità e longevità. Versione particolarmente aromatica, al naso note di erbe di montagne, fiori gialli, miele di sulla, pere Williams, fieno appena sfalciato; substrato aromatico di agrumi leggere note di zafferano, di acqua di rose e pietra focaia.

In bocca è fresco e morbido, guidato dalla classe del Grecanico.

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 2024

Non vi è dubbio che la vendemmia di quest'anno in Sicilia verrà ricordata per la bassa produzione, tuttavia, la qualità è eccellente. A Menfi la vendemmia è stata estiva e luminosa, con una qualità eccelsa per i bianchi, molto definiti e bilanciati. La gestione biologica si esalta nelle annate asciutte e ha permesso di raggiungere i massimi risultati, con uve perfette e nessun intervento umano.