

# Alastro 2024

Menfi DOC

70% Grecanico e 30% Sauvignon Blanc

*Dal nome di un fiore selvatico, che cresce intorno alla nostra cantina, è un uvaggio 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; SOSStain®  
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 SOSStain®; 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 sfalcato; 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.