

Alastro 2021

Menfi DOC

85% Grecanico e 15% Sauvignon Blanc

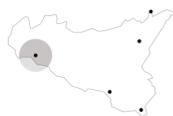


PRIMA ANNATA
1995

COMUNE DEL VIGNETO
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO
Ulmo

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®;
10.1 B



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. Delicatamente strutturato, è un grande classico di Planeta, in produzione dalla prima vendemmia, nel 1995.

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: 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: gennaio 2022.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,45% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,05 g/l

PH: 3,38

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 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 2021

La vendemmia 2021 a Menfi è iniziata l'8 agosto, con la raccolta dello Chardonnay. La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata. Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione al biologico, tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto. Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo. Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017. Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica! Queste piogge hanno mitigato l'effetto del caldo e regalato una vendemmia speciale a Menfi. Qui, a ovest, abbiamo avuto il massimo sperabile della qualità, in particolare sulle uve bianche siciliane - Grillo e Grecanico - che hanno adorato la primavera asciutta e qualche pioggia ben cadenzata e su alcune varietà rosse francesi di collina (Cabernet Franc e Merlot, ma più di tutti il Syrah, veramente al top), con colori e tannini di grande qualità. Uve sane e perfette; quantità più o meno a metà tra la vendemmia 2020 e la vendemmia 2018; in generale una produzione quindi nella media di una vendemmia regolare. Qui da Planeta NON registriamo un calo di produzione. In conclusione: il 2021 è stata una vendemmia magnifica a ovest sia per qualità che per quantità, in particolare per i rossi. Quindi tutto molto ma molto bene!