

Cometa 2021

Menfi DOC

100% Fiano

Un grande vino bianco da uve del Sud Italia, in grado di confrontarsi con i grandi bianchi del mondo: questo il progetto iniziale. Per questo negli anni '90 è iniziata la sperimentazione sul Fiano, nobile e antica varietà di origine campana. È nato così il Cometa, che esprime al meglio, in modo originale e unico, le caratteristiche di questo straordinario vitigno. Profumi intensi e fruttati, la sua grande struttura e mineralità ne fanno oggi uno dei vini bianchi di riferimento del Sud Italia.

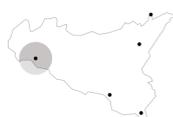


PRIMA ANNATA
2000

COMUNE DEL VIGNETO
Menfi (AG)

VIGNETI
Gurra, Dispensa

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®;
10.1 B



TIPO DI SUOLO: a Dispensa, mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo; a Gurra, mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.

ALTIMETRIA: Dispensa 75 metri s.l.m.; Gurra 35 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con favino, veccia 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: 25-28 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg e refrigerate a circa 12-13 °C. Successivamente sono state diraspate, pigiate e sono passate alla pressatura soffice e alla sedimentazione statica in acciaio inox a bassa temperatura, 6-7 °C; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato in vasche in acciaio inox per il 90% e per il 10% in botte di rovere da 35 hl, a circa 14-15 °C per 12/14 giorni. Alla fine della fermentazione il vino è stato colmato con la stessa massa, lasciandolo sulle fecce primarie, con agitazioni quotidiane

tramite bâtonner o agitatore; nel mese di febbraio, dopo un periodo di circa 4 mesi, il vino è stato travasato scorporandolo dalle fecce grossolane, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali. Infine è stato assemblato e preparato all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO: acciaio e botte da 25 hl in rovere di Allier di 2° passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2022.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,1% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

PH: 3,36

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare per molti anni, sino a 15.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 905 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: Fiano in purezza proveniente da terreni calcareo-argillosi che contribuiscono ad esaltare i marcatori aromatici di macchia mediterranea propri di questo vitigno. Così, tra il fiore di ginestra ed il timo, si possono rintracciare dei delicati profumi di camomilla, fieno, mango e pomelo. Palato minerale con tracce di sapidità vibranti che scuotono e dissetano. Poi il ritmo cambia per diventare più lento ed armonico, un invito a sorvegliare questo bianco d'autore con la giusta calma godendosi appieno ogni sfumatura. Il finale regala una sensazione tattile setosa con un retrogusto raffinatissimo di albicocche mature, di mandorli in fiore e foglia di basilico.

ABBINAMENTO: Senza aver paura della banalità con un dentice pescato e messo sulla griglia.

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 che hanno adorato la primavera asciutta e qualche pioggia ben cadenzata. 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.