

Didacus



Cari Amici,

la *leading generation* dell'azienda, i figli, nipoti, i fratelli, sorelle e tutte le straordinarie persone che lavorano con noi mi hanno dedicato un vino: a me spetta il raccontarvi della sua storia.

Genus dominorum praediorum da veramente tante generazioni, poi, da almeno quattro e contrariamente alle tradizioni e all'uso della Sicilia arcaica, il dominio è amore, cura, passione e poi – soltanto poi – reddito. Alla generazione degli anni Sessanta, viene in mente che la viticoltura siciliana di quegli anni aveva le scarpe strette, che fosse quindi indispensabile una spinta all'innovazione e al cambiamento.

Cominciò un lungo guardarsi intorno, in giro per il mondo, e finalmente...

Nel febbraio 1985 piantiamo 4 ettari di chardonnay e di colpo si ritorna indietro di un secolo: è il tempo della viticoltura degli Orleans – reali esuli di Francia – e dei Principi di Valdina; del Barone Mendola fine ampelografo, e dell'altrettanto visionario Barone Spitaleri, i quali, con queste nobili varietà d'oltralpe coltivate nelle loro terre isolate, avevano allietato grandi pranzi di molti corti europee. Non fu impianto facile, un'estate calda come mai, piante prodotte per altri climi, terreni calcareoargillosi, difficili da domare ma altrettanto generosi nella qualità. A farla breve molte viti scomparvero per essere poi reimpiantate, reinnestate, reimpostate con la caparbia di chi crede fortemente in un futuro diverso.



Dear Friends,

The company's *leading generation*: my children, nieces and nephews, brothers and sisters and all the extraordinary people who work with us have dedicated a wine to me: my job is to tell you a story. We have been a landowning family – *Genus dominorum praediorum* – for many, many generations; and for at least four more, contrary to the archaic traditions and custom of Sicily, ownership has come to mean love, care, passion and after that, and only after that, income.

To the 60's generation, Sicilian winegrowing seemed cramped, in tight shoes, – there was an irresistible attraction to innovation and to change, a long look around the world, close observation and finally...

In February 1985, 4 hectares of chardonnay were planted, in one swoop going back a century: to winegrowing at the time of the Orléans, royal exiles from France, and the Princes of Valdina; Baron Mendola, a keen scholar of viticulture and the equally enlightened Baron Spitaleri, all of whose wines, made from noble vines cultivated across the alps in their ancestral lands, graced great tables in many European courts.

It wasn't an easy planting; an exceptionally hot summer, plants developed for other climates, soils full of clay and limestone, difficult to tame but generous in the quality of their yield. To be brief, many vines disappeared, only to be replanted, regrafted and set up again with the tenacity of those who believe strongly in a different future.

Mai tanta fatica fu meglio ripagata: nel 1989 arriva il grande Carlo Corino enologo-gentiluomo, piemontese di nascita e cultura, australiano nell'opera per decenni, il mago dello chardonnay dei climi temperati.

Quei 4 ettari lo entusiasmano tanto quanto il sole e il calore umano che avverte in Sicilia. Si lavora assieme e si costruisce un mito che dalla prima vendemmia del 1994 ad oggi ci riempie di gioia e di grandi soddisfazioni. Passa il tempo e siamo al luglio del 2014: sono trascorsi 30 anni, camminando nel glorioso vigneto un occhio esperto distingue con chiarezza le viti ben attecchite nel 1985... "Eureka"!

Grazie al cielo, a mio nipote Alessio non manca la fantasia.

I nostri agronomi girano tutto il vigneto e marciano le piante individuate, al momento giusto se ne scelgono i grappoli migliori, si trasporta, si pigia e si versa in barriques.

Un anno ancora di trepidante attesa e alla fine *Didacus* è nato, riposa in bottiglia per il giusto tempo e ora... è qui per voi.

Perché *Didacus*?

Il mio grande padre Vito, usava chiamarmi in modi diversi.

Diego era la normalità, Dieguccio era per i momenti di grande confidenza, *Didacus*, e io da piccolo ingenuamente pensavo a Luciferus, era per i momenti delle mie non rare intemperanze.

Quinto di sette figli, una casa grande... Ma questa è un'altra storia che un giorno vi racconterò.

Grazie per averci dedicato attenzione, e ancora di più grazie a tutti quelli che hanno lavorato per questo vino.



Diego Planeta

PLANETA

Never has so much work been more handsomely rewarded: in 1989 the great gentleman-enologist Carlo Corino arrived – Piedmontese by birth and culture, decades of work in Australia, the Wizard of chardonnay in temperate climates.

He was as enthusiastic about those 4 hectares as he was about the sun and the warm humanity that he felt in Sicily; we worked together to make a legendary wine which, from the first vintage in 1994 up to this day, has filled us with joy and great satisfaction.

Time goes on and in July 2014, after 30 years, walking through the glorious vineyard, an expert eye can clearly spot the vines that took hold in 1985 and since then have been growing along happily “*Eureka!*”. Thank goodness my nephew Alessio has lots of imagination.

Our master agronomists cover the whole vineyard and mark the plants they’ve selected; at the right moment our expert workmen choose the best bunches which are transported, pressed and put into barriques.

One more year of anxious anticipation and finally, *Didacus* is born; it rests in the bottle for the right period of time and now it’s here for you.

Why *Didacus*:

My beloved father Vito used to call me different names. Diego was for every day, Dieguzzo was for when we felt extremely close to each other, *Didacus*, (when I was small it made me think of Luciferus) was for my all too frequent outbursts of unruly behavior.

The fifth of seven children, a big house... But that’s another story and one day I’ll tell it to you.

My thanks to all of you for your attention, and to all those who have worked to produce this wine.

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Diego Planeta'.

Diego Planeta

Didacus



NOME DEL VINO: DIDACUS
VARIETÀ: CHARDONNAY 100%
DENOMINAZIONE: SICILIA MENFI DOC

VENDEMMIA: 2023
ANNO D'IMPIANTO: 1985
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,2
PIANTE PER ETTARO: 3.787

CLONE: R8
PORTAINNESTO: 1103 P
FORMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA
SISTEMA DI POTATURA: GUYOT

SUOLO: 61,9% ARGILLA; 29% LIMO; 9,1% SABBIA

REAZIONE DEL SUOLO:	ALCALINO pH 8,35
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	POVERO
BABO MEDIO IN ENTRATA:	20,90
RESA PER PIANTA:	1,129 KG
PESO MEDIO GRAPPOLO:	145 G

GERMOGLIAMENTO	30/03/2023
FIORITURA	22/05/2023
ALLEGAGIONE	31/05/2023
INVAIATURA	22/07/2023
VENDEMMIA	02/09/2023

NOTE VENDEMMIA 2023

Breve descrizione del clima che ha caratterizzato la vendemmia 2023 a confronto delle vendemmie precedenti! Abbiamo avuto un autunno e un inizio inverno piovosi.

L'inverno era stato mediamente freddino, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature basse fino al trimestre del mese di marzo - maggio.

Questa combinazione, basse temperature dei suoli e primavera medio fredda, ha determinato un inizio vendemmia leggermente tardiva.

Tutti i mesi compreso giugno, luglio e agosto hanno registrato delle temperature medie a confronto degli altri anni.

La vendemmia è iniziata il 02 settembre, ovvero circa 5/7 giorni più tardi del solito, senza mai dimenticare che siamo in Sicilia, regalandoci uve perfette sia dal punto di vista sanitario ed organolettico.



NAME OF THE WINE: DIDACUS
GRAPE VARIETY: CHARDONNAY 100%
DENOMINATION: SICILIA MENFI DOC

VINTAGE: 2023
YEAR OF PLANTATION: 1985
DISTANCE BETWEEN VINES: 2,20 X 1,2
VINES PER HECTARE: 3.787

CLONE: R8
ROOT STOCK: 1103 P
TRAINING SYSTEM: ESPALIER
PRUNING SYSTEM: GUYOT

TYPE OF SOIL: 61,9% CLAY; 29% LOAM; 9,1% SAND

REACTION OF SOIL:	ALKALINE pH 8,35
ORGANIC MATTER IN THE SOIL:	POOR
AVERAGE BABO ENTERING:	20,90
YIELD PER VINE:	1,129 KG
AVERAGE WEIGHT PER BUNCH:	145 G

FIRST SPROUTING	03/30/2023
FIRST FLORESCENCE	05/22/2023
BEGINNING OF FRUIT SET	05/31/2023
BEGINNING OF VERAISON	07/22/2023
DATE OF HARVEST	09/02/2023

2023 HARVEST NOTE

A brief description of the weather that characterized the 2023 vintage compared to previous vintages! We had a rainy fall and early winter.

Winter was moderately cold, but Spring continued with low temperatures into the March-May quarter. This combination of low soil temperatures and a mid-cold spring resulted in a slightly late start to the harvest. All months, including June, July, and August experienced average temperatures compared to other years. The harvest began on September 2, about 5/7 days later than usual, never forgetting that we are in Sicily, which gave us healthy grapes with perfect organoleptic features.

VENDEMMIA

Manuale in casse da 12 kg

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 12-16 ore;
cernita in tavolo con scarto del 10,5%;
uve intere inviate con nastro direttamente in pressa

PRESSATURA

Pressa pneumatica da 80 qli,
macerazione in pressa per 3-4 ore a circa 8,5°C;
resa in mosto del 57%

LAVORAZIONE DEL MOSTO

Decantazione statica a 10°C per 48 ore;
travaso del solo limpido;
inoculo con lievito s. cerevisiae;
trasferimento in barriques
dopo inizio attività fermentativa a 15°C

FERMENTAZIONE

Dal 7 settembre per 7 giorni;
temperature nelle barriques 17-19°C

MATERIALE DI FERMENTAZIONE

Barriques Remond/Seguin Moreau
appositamente selezionate;
60% nuove e 40% 2022; tostatura media;
foreste Nevers, Vosge e Allier

LAVORAZIONE IN BARRIQUES

Un batonnage alla settimana per 6 mesi;
uno ogni due settimane per il resto del tempo

FERMENTAZIONE MALOLATTICA svolta al 82%

SVUOTAMENTO BARRIQUES 18/07/2024 (totale 10 mesi)

DATA IMBOTTIGLIAMENTO 26/07/2024

VINO PH 3,27 – ALCOL 13,60 – ACIDITÀ TOTALE 5,95

ACIDO MALICO 0,22 g/l.

PLANETA

TYPE OF HARVEST
By hand in 12 kg bins

GRAPE PROCESSING
Refrigerated in storage room for 12-16 hours;
hand selection on table with a 10,5%;
discard; sound grapes sent to press

PRESSING
80 quintals pneumatic press;
maceration in press for 3-4 hours at about 8,5°C;
must yield approximately 57%

MUST PROCESSING
Static decantation at 10°C for 48 hours;
pouring only of the clear must;
inoculation with *s. cerevisiae* yeast;
transfer in barriques
after the beginning of fermentation at 15°C

FERMENTATION
From 7th September for 7 days;
temperature inside the barriques 17 - 19°C

FERMENTATION MATERIALS
Specifically selected Remond/Seguin Moreau barriques;
60% new and 40% of 2022; medium toast;
forests of origin of the oak Nevers, Vosges and Allier

WORK IN THE BARRIQUES
A weekly batonnage every 6 months;
no batonnage every two weeks for the remaining aging period

MALOLACTIC FERMENTATION 82% RUN
EMPTYING OF BARRIQUES 18TH JULY 2024 (10 MONTHS IN TOTAL)

DATE OF BOTTLING 26TH JULY 2024
pH OF THE WINE: 3,27 – ALCOHOL CONTENT: 13,60

TOTAL ACIDITY: 5,95
MALIC ACID: 0,22 g/L.