

# Chardonnay 2023

Menfi DOC

100% Chardonnay



PRIMA ANNATA  
1994

COMUNE DEI VIGNETI  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI  
Ulmo, Maroccoli

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
Vino Biologico; SOSStain®  
10.1 B



*Un vino che è diventato l'immagine del cambiamento della Sicilia del vino. Nasce dal desiderio di riuscire a competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Dopo una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un'icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo e Maroccoli, coltivate secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, sono uniche per posizione e per terroir. La fermentazione e l'affinamento in legni francesi, attenta e precisa, ci consegna un vino unico per grazia e potenza.*

**TIPO DI SUOLO:** a Ulmo, 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. A Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

**ALTIMETRIA:** Ulmo 250 m s.l.m.;

Maroccoli 415 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Ulmo 70 quintali;

Maroccoli 75 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Ulmo 4.545 piante per ettaro; Maroccoli 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:** 22 agosto - 7 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano in cassette da 16 kg, refrigerate a circa 12-14 °C.

Successivamente sono state diraspate, pigiate e passate alla pressatura soffice e alla sedimentazione statica a bassa temperatura, 6-7 °C; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato in barrique di rovere Allier da 225 l a circa 17-19 °C per 5/7 giorni.

Alla fine della fermentazione il vino è stato affinato sulle fecce primarie - con bâtonnage eseguiti settimanalmente per i primi 5 mesi, successivamente ogni 14 giorni - fino al completamento degli 11 mesi; infine è stato imbottigliato.

**AFFINAMENTO:** in barriques di rovere di Allier da 225 litri, 40% nuove 30% di 2° passaggio, 30% di 3° passaggio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luglio 2024

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,90 g/l

**PH:** 3,31

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 8-10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 750 g (0,75 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** uno Chardonnay in purezza che fa emergere chiaramente le caratteristiche che lo hanno reso così famoso.

Dalla ricchezza del colore oro chiaro, profondo ma trasparente, si intuisce il piacevole contrasto di cremosità e croccantezza che ci aspetterà all'assaggio. È infatti un bianco morbido sorretto da una rinfrescante vena acida che accompagna tutto l'assaggio. Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle pesche gialle mature, del miele d'acacia e della pasta di mandorla con i profumi più torbati, cerealicoli e tostati che si affacciano sul finale potente ed equilibrato.

**ABBINAMENTO:** Provatelo, per cambiare, con del foie gras appena scottato o con del vitello arrosto con una salsa di funghi.

## NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2023

L'areale di Menfi ha risposto più che bene all'annata. La brezza marina tipica della zona ha reso perfettamente gestibile la pressione da fitopatie. Il caldo di fine luglio ha accelerato la vendemmia che però partiva in netto ritardo, normalizzando le date di inizio e regalandoci una vendemmia rapida come un valzer viennese! La minore quantità (circa il 15%) ha almeno reso migliore la qualità dell'uva. Una nota speciale alle uve bianche, sia aromatiche che no, sia autoctone che francesi. Bianchi aromatici, precisi e intensi con lo Chardonnay in testa.