

Chardonnay 2024

Menfi DOC

100% Chardonnay



PRIMA ANNATA
1994

COMUNE DEI VIGNETI
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Ulmo, Maroccoli
e Monte Ciriame

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSstain®
10.1 B



Un vino che è diventato l'immagine del cambiamento della Sicilia del vino e che con la vendemmia 2024, festeggia la trentesima edizione. Per questo, su una delle 6 bottiglie – a sottolinearne esclusività – che compongono la confezione, vedrà riprodotta in etichetta, l'opera "On Fire" (2023), dell'artista Claire Fontaine, parte della piccola collezione di Planeta e ubicata a Ulmo, allo Studiolo.

La celebrazione è ulteriormente legata, in modo più indiretto, all'elemento del fuoco con la realizzazione dell'Itinerario "Una passeggiata lunga e magnifica" nel paesaggio rurale nel Parco Archeologico di Selinunte con la curatela del Prof. Giuseppe Barbera.

Chardonnay Planeta nasce nel 1985 dal desiderio di riuscire a competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Dopo una lunga strada, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un'icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo, Maroccoli e Monte Ciriame, 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 e Monte Ciriame suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

ALTIMETRIA: Ulmo 250 m s.l.m.; Maroccoli e Monte Ciriame 415 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Ulmo 60 quintali; Maroccoli e Monte Ciriame 70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Ulmo 4.545 piante per ettaro; Maroccoli e Monte Ciriame 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 16 al 28 agosto.

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: agosto 2025

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 g/l

PH: 3,33

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 dal colore oro scarico, tipico del vitigno e della fermentazione in legno.

Il naso oscilla tra un legno dolce e prezioso, non nascosto ma che invece fa da supporto ad un insieme di altri profumi. Albicocca e pesche quasi sciropate, pompelmo rosa, latte fresco e un accenno di spezie orientali, cera d'api e miele di cardo.

Il sorso è segnato da una sua freschezza, ricercata con vigne sempre più in altezza e gestione viticola sapiente e green. La morbidezza del legno avvolge e chiude con una certa mineralità.

ABBINAMENTO: vino polifonico e poliedrico, per questo abbinamento libero o almeno creativo e contemporaneo: a maggior ragione nella edizione 2024.

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. Lo Chardonnay, raccolto precocemente, ha mostrato un bellissimo profilo aromatico. La gestione biologica si esalta nelle annate asciutte e ha permesso di raggiungere i massimi risultati, con uve perfette e nessun intervento umano.