

# Chardonnay 2024

Menfi DOC

100% Chardonnay

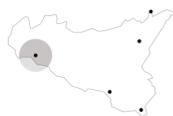


**PRIMA ANNATA**  
1994

**COMUNE DEI VIGNETI**  
Sambuca di Sicilia (AG)

**VIGNETI**  
Ulmo, Maroccoli  
e Monte Cirami

**CANTINA**  
Ulmo



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico; SOStain®  
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 Studio.*

*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 Cirami, 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 Cirami suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

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

**RESA PER ETTARO:** Ulmo 60 quintali; Maroccoli e Monte Cirami 70 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 SOStain®; 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.