

Cometa 2023

Menfi DOC

100% Fiano

Un grande vino bianco 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, prodotto secondo i criteri della sostenibilità e del biologico.



PRIMA ANNATA
2000

COMUNE DEL VIGNETO
Menfi (AG)

VIGNETI
Gurra, Dispensa

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSStain®



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: 11-22 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 36 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 settimanali

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, botti da 36 hl in rovere di Allier e tonneaux.

IMBOTTIGLIAMENTO: aprile 2024

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,64 g/l

PH: 3,51

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

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

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 sorseggiare 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 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.