

Maroccoli 2020

Menfi DOC

100% Syrah

Il Syrah è un nobile vitigno mediterraneo che dà il meglio di sé nei luoghi luminosi e asciutti come la nostra Sicilia. Per questo crediamo molto nel futuro di questa varietà nella nostra terra. Da una vigna straordinaria – Maroccoli a circa 400 mt, in un luogo incontaminato – nasce questa interpretazione del Syrah in una chiave moderna e rispettosa delle caratteristiche del vitigno. Imponente e impenetrabile, è un vino destinato a lungo invecchiamento.



PRIMA ANNATA
1999

COMUNE DEL VIGNETO
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO
Maroccoli

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



TIPO DI SUOLO: calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.
ALTIMETRIA: 370 metri s.l.m.
RESA PER ETTARO: 75 quintali.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 piante per ettaro.
METODO DI COLTIVAZIONE: secondo 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: 28 agosto - 17 settembre.
VINIFICAZIONE: Le uve Syrah provenienti dai vigneti di Maroccoli sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, quindi il pigiato è stato posto in vasca in acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate due volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 12 e 18 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e quindi esaltare la complessità del vino.

La fermentazione è durata 5/7 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14-15 °C, seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 25-27 °C con l'interruzione della refrigerazione. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmatura delle vasche con vino

della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 18/20 giorni a cappello sommerso (bucce a contatto del vino) e al termine le svinature. Durante i dodici giorni di macerazione la temperatura viene regolata intorno ai 20-22 °C, per favorire la dissoluzione dell'O² in piccole frazioni - attraverso la micro ossigenazione - in modo da migliorarne la struttura e la stabilizzazione degli antociani.

La fermentazione malolattica è stata effettuata in acciaio; al termine, il vino è stato svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per un affinamento di 14 mesi.

AFFINAMENTO: in barriques di rovere di Allier, 35% nuove, 35% 2° passaggio, 30% 3° passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2022.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

PH: 3,50

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o invecchiare fino a 7-10 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g (0,75 l)

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: Spezie dolci orientali ed un lieve ricordo di cacao tostato accompagnano il vino in tutte le fasi degustative, adesso aprendo uno spazio al frutto nero nettissimo e solare, adesso a note più invernali di cuoio e humus.

Tocco avvolgente che ricorda la consistenza del velluto con un finale di mentuccia e pepe nero.

ABBINAMENTO: Costolette d'agnello marinate e grigliate, accompagnate con mentuccia o anche con una parmigiana eterodossa con della provola affumicata.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2020

Mai come in questo 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei.

Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

A Menfi, dopo la peculiare, tardiva vendemmia di 2019, nel 2020 siamo tornati alla normalità, almeno per quello che riguarda le date: il 10 agosto ci siamo messi all'opera e abbiamo vendemmiato uve speciali per le successive 6 settimane. In questa zona tre fattori hanno portato una vendemmia con uve di qualità superiore: *in primis* la perfetta distribuzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno, per la quale abbiamo avuto abbondanti piogge in un inverno mite, e con un periodo perfettamente asciutto durante la crescita dell'acino, che ha procurato uno stress naturale controllato. Il secondo e terzo fattore sono stati l'estate senza picchi di caldo e una bassa resa naturale: insieme hanno portato concentrazione, foriera di qualità.