

Maroccoli 2021

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
SOStain®



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 - 15 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 12/14 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 e al termine le svinature. La fermentazione malolattica è stata effettuata in acciaio; successivamente viene 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: giugno 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,75 g/l

PH: 3,38

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 ORGANOLETICHE: Colore rosso porpora impenetrabile. Al naso spezie dolci orientali ed un lieve ricordo di cacao tostato, di mogano e di mare in tempesta.

Il frutto arriva dopo, ed è una prugna matura.

Il tannino è fitto e setoso, l'alcol morbido e integrato. Sapori variegati, di pepe, di confettura di arancia con un finale di erbe e di nuovo pepe.

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

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2021

Nell'annata agraria (da ottobre 2020 a settembre 2021) nel sud-est le piogge sono state il 40% in meno della media decennale. Un dato decisamente notevole, e si è posto rimedio con delle irrigazioni di soccorso. Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo. Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017. Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!

Queste piogge hanno mitigato l'effetto del caldo e regalato una vendemmia speciale a Menfi. Dove abbiamo avuto il massimo sperabile della qualità, in particolare su alcune varietà rosse francesi di collina come il Syrah, veramente al top, con colori e tannini di grande qualità. Uve sane e perfette; quantità più o meno a metà tra la vendemmia 2020 e la vendemmia 2018; in generale una produzione quindi nella media di una vendemmia regolare.