

Plumbago 2022

Menfi DOC

100% Nero d'Avola

Plumbago – dal fiore spontaneo di un bellissimo colore violaceo che cresce nei boschi che circondano il baglio e le vigne dell'Ulmo – è un Nero d'Avola in purezza, coltivato secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Nasce dal vecchio vigneto attorno al Lago Arancio, che ci regala una versione morbida e fruttata di questa grande varietà siciliana.

Tannini rotondi e legno perfettamente dosato ne fanno un vino di immediata piacevolezza.



PRIMA ANNATA
2008

COMUNI DEI VIGNETI
Menfi e
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Dispensa, Ulmo

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSStain®
10.1 B



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 Dispensa, mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

ALTIMETRIA: Ulmo 195 metri s.l.m.;
Dispensa 75 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Ulmo 80 quintali;
Dispensa 70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Ulmo 4.545 piante per ettaro; Dispensa 5.050 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: 25 agosto-18 settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve di Nero d'Avola provenienti dai vigneti "Ulmo Vecchio" e "Vruca", sono state raccolte a mano, poste in zaini e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, e il pigiato posto in vasca in acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate 2/3 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 8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è

stata mantenuta intorno ai 14-15 °C, seconda fase sui 18-21 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 24-25 °C. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmataura delle vasche con vino della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 10/12 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 21-23 °C per favorire la fermentazione malolattica, che viene effettuata interamente in acciaio; al termine, il vino viene svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per l'affinamento di 10 mesi.

AFFINAMENTO: barriques e tonneaux di 3° e 4° passaggio in rovere di Allier francese.

IMBOTTIGLIAMENTO: agosto 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/l

PH: 3,49

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g

TAPPO: DIAM®.

NOTE ORGANOLETTICHE: Viola porpora saturo che non vedi l'ora di berlo. Plumbago, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche, mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso, gelsomino e tartufo nero. La tessitura del tannino è variegata ed unisce degli aspetti morbidi, dolci e seducenti, come una torta Sacher, a quelli più duri, diretti ed austeri di una tavoletta di cioccolato modicano.

ABBINAMENTO: Perfetto negli abbinamenti con carni alla brace con cui ritrova affinità sui toni affumicati. La sua naturale dolcezza si sposa con eventuali salse.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2022

Una annata agraria iniziata con delle piogge di straordinaria intensità a novembre e dicembre 2021. Quindi suoli che a inizio inverno hanno preso i freddi saturi di acqua, ritardando abbastanza il germogliamento. Se l'inverno vero e proprio, da gennaio a marzo, ha visto pochissima pioggia la tarda primavera ha regalato una discreta piovosità – con maggio superiore alla media – che ha protetto l'uva da un giugno e luglio decisamente caldi. Agosto è rimasto nella media e ha permesso un inizio regolare della raccolta e una vendemmia quasi senza tregua e senza difficoltà, dato il meteo favorevole. Qualche pioggia settembrina ci ha aiutato a completare un quadro di maturazione praticamente ottimale. Nero d'Avola preciso, aromatico e intenso.

In generale, a Menfi, una produzione più bassa circa del 16% ma di ottima qualità: con un'estate asciutta che ha determinato una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima.