



PRIMA ANNATA
2008

COMUNI DEI VIGNETI
Menfi e
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Dispensa, Ulmo

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSstain®
10.1 B



Plumbago 2023

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.

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: 5-10 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 colmatura 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: dicembre 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,55 g/l

PH: 3,32

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

BOTTIGLIA: "Centopercento Sicilia" con vetro riciclato e trasformato in Sicilia.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 410 g

TAPPO: DIAM®.

NOTE ORGANOLETTICHE: viola porpora saturo denso. Plumbago, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche, mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso, cioccolato di Modica e marmellata di agrumi. 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. Carrello di bolliti e quinto quarto.

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. I rossi, grazie alle basse produzioni; ricchi e concentrati con una notazione particolare per Nero d'Avola.