

Sito dell'Ulmo 2020

Menfi DOC

100% Merlot

Sito dell'Ulmo è un Merlot in purezza e un single vineyard. Anni di esperienza ci hanno fatto individuare alle sponde del lago Arancio, nelle vigne dell'Ulmo impiantate nel 1987, il luogo ideale per ottenere il massimo da questa classica varietà francese.

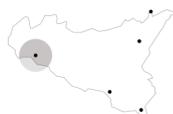


PRIMA ANNATA
1995

COMUNE DEL VIGNETO
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO
Ulmo

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOSTain®



TIPO DI SUOLO: 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.

ALTIMETRIA: 195 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 85 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: Secondo i criteri della agricoltura biologico e il protocollo SOSTain®; suoli inerbiti con trifoglio alessandrino- trifoglio sotterraneo – favino – veccia – senape e essenze spontanee; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili e confusione sessuale.

EPOCA DI VENDEMMIA: dal 15 al 21 settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve Merlot provenienti dai vigneti di Ulmo sono state raccolte a mano, poste in cassette da kg 15 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 15 e 20 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 6/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 16 °C, nella seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 25-26 °C, interrompendo la refrigerazione. Finita la fermentazione il vino viene svinato,

sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per l'affinamento di 14 mesi.

La fermentazione malolattica viene condotta interamente in barrique.

AFFINAMENTO: barriques di rovere di Allier, 50% nuove, 25% di secondo passaggio, 25% di terzo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2022

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,30 g/l

PH: 3,46

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

FORMATO BOTTIGLIE: 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: Un vino che ti ammalia e ti conquista dolcemente. Le sue singolarità emergono in particolar modo nell'architettura poliedrica eppure agilissima dei suoi tannini e nella forza gustativa sapida ed intensa. Quest'idea di Merlot dal colore rubino compatto, ricchissimo di succo dolce di ribes nero e di viola candita che si alternano al timo e alla lavanda, non può passare inosservata sia al palato di un raffinato degustatore che a quello di un appassionato alle prime armi. È un rosso sfaccettato e intrigante che unisce alla piacevolezza del tannino una straordinaria lunghezza gustativa.

ABBINAMENTO: Sebbene lo si beva con estrema facilità da solo, la sua eleganza lo rende adatto a carni bianche cucinate anche con salse impegnative. Oppure, a pesce delicato cucinato senza limone, magari accompagnato da verdure arrosto.

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.