

# Sito dell'Ulmo 2021

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:** giugno 2023

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,33 g/l

**PH:** 3,38

**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 ORGANOLETICHE:** 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 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 Merlot, 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.