



**PRIMA ANNATA**  
1995

**COMUNE DEL VIGNETO**  
Sambuca di Sicilia (AG)

**VIGNETO**  
Ulmo

**CANTINA**  
Ulmo



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico; SOSstain®  
10.1 B



## Alastro 2025

Menfi DOC

85% Grecanico e 15% Sauvignon Blanc

*Dal nome di un fiore selvatico, che cresce intorno alla nostra cantina, è un uvaggio a base di Grecanico, unito a una minore percentuale di una varietà spiccatamente aromatica: il Sauvignon Blanc, entrambi coltivati secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Delicatamente strutturato, è un grande classico di Planeta, in produzione dalla prima vendemmia, nel 1995.*

**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:** 200 – 250 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Grecanico 100 quintali; Sauvignon Blanc 80 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Grecanico 3.800/4.545 piante per ettaro; Sauvignon Blanc 5.050 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSstain®; 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:** dall'11 agosto al 10 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano, in epoche molto diverse e trasferite immediatamente in cantina. Le uve vengono pigiadirasate e il mosto refrigerato rimane a 3-5 °C per 4/5 giorni con la totalità delle fecce; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato a circa 14° per 18-20 giorni. Alla fine della fermentazione in vasche in acciaio inox da 103/235 hl, dopo circa 10 giorni, il vino è stato ulteriormente travasato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali ed è stato infine imbottigliato.

**AFFINAMENTO:** acciaio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** dicembre 2025.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,85 g/l

**PH:** 3,35

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da invecchiare sino a 4-5 anni; il Grecanico sorprende nella sua capacità di evoluzione.

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 410 g

**TAPPO:** sughero naturale mono pezzo; DIAM®; NOMACORC®.

### NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2025

Vendemmia bella in generale, e bellissima nelle vigne più alte: Ulmo, Monte Cirami e Maroccoli hanno performato in modo eccezionale grazie ai suoli freschi e alla presenza dei boschi e della macchia mediterranea, che hanno favorito una maturazione completa e armoniosa, con equilibrio tra qualità e quantità. Un'annata perfetta per il Sauvignon Blanc.