

Burdese 2019

Menfi DOC

70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Nel dialetto locale Burdisi/Burdese significa bordolese e rimanda al classico uvaggio di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Si tratta di un vino rosso di grande densità, struttura ed equilibrio, prodotto in quantità limitate da vigneti selezionati. Burdese è un vino da lungo invecchiamento, che offre una complessità olfattiva e gustativa che ha pochi omologhi in Sicilia.

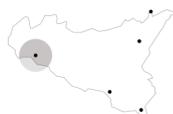


PRIMA ANNATA
1999

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi e
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI
Dispensa, Maroccoli

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOStain®



TIPO DI SUOLO: a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

A Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

ALTIMETRIA: Dispensa 75 metri s.l.m.;
Maroccoli 430 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Dispensa 60 quintali;
Maroccoli 70 quintali

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

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo il protocollo SOStain®; 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: 15 - 30 settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti di Tunno vecchio sono state raccolte a mano e poste in cassette da kg 15; trasportate immediatamente in cantina, qui sono state pigiate e dirasbate; il pigiato posto in vasche d'acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate due volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 15 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 15-16 °C, seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 26-27 °C, con l'interruzione della refrigerazione. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmatura delle vasche con vino della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una

macerazione mirata di 12/15 giorni a cappello sommerso (bucce a contatto del vino) e al termine le svinature. Durante i dodici giorni di macerazione, la temperatura è stata regolata intorno ai 20-22 °C per favorire la dissoluzione dell'O² in piccole frazioni - attraverso la microossigenazione - in modo da migliorarne la struttura e la stabilizzazione degli antociani.

La fermentazione malolattica è stata effettuata in acciaio; al termine, il vino è stato svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per un affinamento di 16 mesi.

AFFINAMENTO: 100% in barriques di rovere di Allier di primo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2021

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

PH: 3,62

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare sino a 10-12 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: bordolese made in Sicily da una selezione delle migliori uve dei vigneti dell'azienda. Rosso potente, costruito su una trama tannica fitta ed importante, bilanciata da una alcolicità decisa. Forza gustativa incentrata su un fruttato maturo molto denso e ricco di polpa. I sapori sono quelli del mirtillo e delle amarene sotto spirito che si mescolano al cuoio mentre gradatamente affiorano dei profumi intensi di ciliegie, cacao, iodio e rosmarino.

ABBINAMENTO: Vino grintoso, deciso ed energico da godersi da solo o con abbinamenti di altrettanta forza e carattere e dunque degli stufati, o della selvaggina sulle carni. Per un'alternativa vegetariana provate del radicchio grigliato con del formaggio stagionato o delle cipolle arrostiti, quasi caramellate.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2019

Nel 2019 Planeta ha festeggiato la venticinquesima vendemmia, con un'annata di qualità superiore. Quantità genericamente in calo, con punte anche del 20%, ma abbondantemente compensata da una diffusa qualità delle uve: una vendemmia che fa felici gli enologi!

Una breve descrizione dal clima che ha preceduto la vendemmia 2019.

In generale avevamo avuto un autunno straordinariamente piovoso, che aveva rimpinguato le riserve idriche dei terreni e, in qualche modo "raffreddato" i suoli. L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio. Questa combinazione - suoli freddi, primavera fredda dopo un inverno mite - ha determinato un inizio vendemmia eccezionalmente tardivo in tutta la Sicilia, tranne che sull'Etna (vedremo perché nel dettaglio). Il mese di agosto ha avuto un clima ideale, privo di piogge e non caldo, pur con una certa umidità. All'inizio di settembre qualche pioggia ha completato al meglio a fase finale della maturazione dell'uva. Il mese di settembre è proseguito senza sorprese a occidente come a oriente.

A Menfi, come ogni anno, come un rito, la vendemmia è incominciata proprio dove tutto ha avuto inizio. Abbiamo iniziato dopo ferragosto, cosa che è successa solo nel 1996, e concluso il 26 settembre. In generale la maturazione delle uve è avvenuta evitando il periodo più caldo di fine luglio e inizio agosto. Eccellente il Cabernet Sauvignon che al momento sembra, tra le rosse francesi, quella che ha meglio interpretato l'annata.