

Burdese 2020

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.

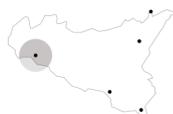


PRIMA ANNATA
1999

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: 20 - 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 diraspate; 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: luglio 2022

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5.96 g/l

PH: 3,45

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 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. I rossi francesi mostrano una elegantissima fittezza e straordinaria concentrazione.