

Burdese 2021

Menfi DOC

70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Nel dialetto locale Burdisi/Burdeese 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. Burdeese 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
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, vecchia, 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: 1 - 12 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 piggato 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 2023

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6.15 g/l

PH: 3,35

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: versione Planeta e siciliana del classico taglio bordolese made in Sicily. Rosso potente, costruito su una trama tannica fitta ed importante, bilanciata da una alcolicità sempre più controllata. Il naso è abbastanza tipico dei due vitigni, con menta, *goudron*, cacao, incenso da vitigno e da legno. I sapori sono densi, e sono quelli del mirtillo e delle amarene sotto spirito che si mescolano al tabacco, al cacao, al rosmarino e alle alghe di mare, in generale la macchia mediterranea.

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

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 Cabernet Franc, 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.