

# PLANETA

## Alastro 2015

Denominazione: Sicilia DOC

70% Grecanico, 15% Grillo e 15% Sauvignon Blanc

Dal nome di un fiore selvatico che cresce intorno alla nostra cantina, Alastro è un Grecanico in blend con due varietà spiccatamente aromatiche; Grillo e Sauvignon Blanc. Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di frutti tropicali, agrumi freschi e fiori bianchi.



PRIMA ANNATA	COMUNI DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
1995	Sambuca di Sicilia e Menfi (Agrigento)	Ulmo, Gurra	Ulmo



**VIGNETI:** Ulmo, Gurra

**VARIETÀ:** ULMO Grecanico, Sauvignon Blanc. GURRA Grillo.

**TIPO DI SUOLO:** ULMO terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali. GURRA calcareo e molto argilloso.

**ALTIMETRIA:** ULMO 200 – 250 m s.l.m. GURRA 75 m s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** ULMO Grecanico 100 q.li. Sauvignon Blanc 75 q.li GURRA 70 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** ULMO cordone speronato. GURRA Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** ULMO Grecanico 3.800 / 4.500. ULMO Sauvignon Blanc 3.800 GURRA 5000.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** ULMO Grecanico 20-25 settembre  
ULMO Sauvignon Blanc 5 settembre  
GURRA 10-13 settembre.

**VINIFICAZIONE:** dopo diraspigiatura e pressatura soffice, il mosto decanta a bassa temperatura e fermenta a 15°C; a fine fermentazione affina sulle fecce fini per 6 mesi in vasca di acciaio dove un bâtonneur tiene le fecce in sospensione

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** marzo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,65 gr/l.

**PH:** 3,36.

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Il colore giallo paglierino trasparente fa presagire un vino lieve e scorrevole. Ma l'abito in questo caso è una mimetica che, il Grecanico mette per nascondere la forza ed il carattere poliedrico di questo bianco. Il matrimonio con Grillo e Sauvignon dà un naso ricco di profumi di cedro, pesca, frutti tropicali e fiori gialli, come la ginestra. In bocca è vibrante, ma cremoso e setoso con note di melone bianco.

**ABBINAMENTO:** Il contrasto tra sapidità e dolcezza gli conferisce una forza gastronomica che lo rende adatto anche agli abbinamenti con piatti semplici come un'insalata di mare tiepida che a piatti più complessi come un piatto asiatico speziato in salsa agrodolce. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e con la cucina vegetariana. Servire a 10 °C.