

# Alastro 2023

Menfi DOC

85% Grecanico e 15% Sauvignon Blanc

*Dal nome di un fiore selvatico, che cresce intorno alla nostra cantina, è un viaggio 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.*

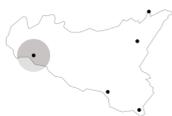


PRIMA ANNATA  
1995

COMUNE DEL VIGNETO  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO  
Ulmo

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI

Vino Biologico; SOStain®  
10.1 B



**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 SOSain®; 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:** dal 21 agosto al 25 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano, in epoche molto diverse e trasferite immediatamente in cantina. Le uve vengono pigiadiraspate 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:** febbraio 2024.

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

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,00 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:** "Centoperceto Sicilia" con vetro riciclato e trasformato in Sicilia.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 410 g

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo; DIAM®; NOMACORC®.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Il colore giallo molto chiaro con nuances verdi è espressione di vitalità e longevità. Versione particolarmente aromatica, al naso note di erbe di montagne, fiori gialli, miele di sulla, pere Williams; substrato aromatico di agrumi leggere note di zafferano e pietra focaia. In bocca è fresco e vibrante, ma cremoso e setoso con note di pesca bianca.

**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.

## NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2023

L'areale di Menfi ha risposto più che bene all'annata. La brezza marina tipica della zona ha reso perfettamente gestibile la pressione da fitopatie. Il caldo di fine luglio ha accelerato la vendemmia che però partiva in netto ritardo, normalizzando le date di inizio e regalandoci una vendemmia rapida come un valzer viennese! La minore quantità (circa il 15%) ha almeno reso migliore la qualità dell'uva. Una nota speciale alle bianche, sia aromatiche che no, sia autoctone che francesi. Bianchi aromatici, precisi e intensi. Sauvignon Blanc in testa.