

# Didacus



NOME DEL VINO: DIDACUS  
VARIETÀ: CABERNET FRANC 100%  
DENOMINAZIONE: SICILIA MENFI DOC

---

VENDEMMIA: 2016	CLONE: VCR10
ANNO D'IMPIANTO: 1999	PORTAINNESTO: 140R
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,00	FORMA DU ALLEVAMENTO: Spalliera
PIANTE PER ETTARO: 4.545	SISTEMA DI POTATURA: Cordone Speronato

---

SUOLO: 46% Argilla; 22% Limo; 32% Sabbia

---

REAZIONE DEL SUOLO:	Subcalino pH 7,7
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	Povero
BABO MEDIO IN ENTRATA:	21,00
RESA PER PIANTA:	1,250 kg
PESO MEDIO GRAPPOLO:	173 g

---

GERMOGLIAMENTO	FIORITURA	ALLEGAGIONE	INVAIATURA	VENDEMMIA
<b>22</b>	<b>20</b>	<b>03</b>	<b>25</b>	<b>24<sup>e</sup> 27</b>
MARZO 2016	MAGGIO 2016	GIUGNO 2016	LUGLIO 2016	SETTEMBRE 2016

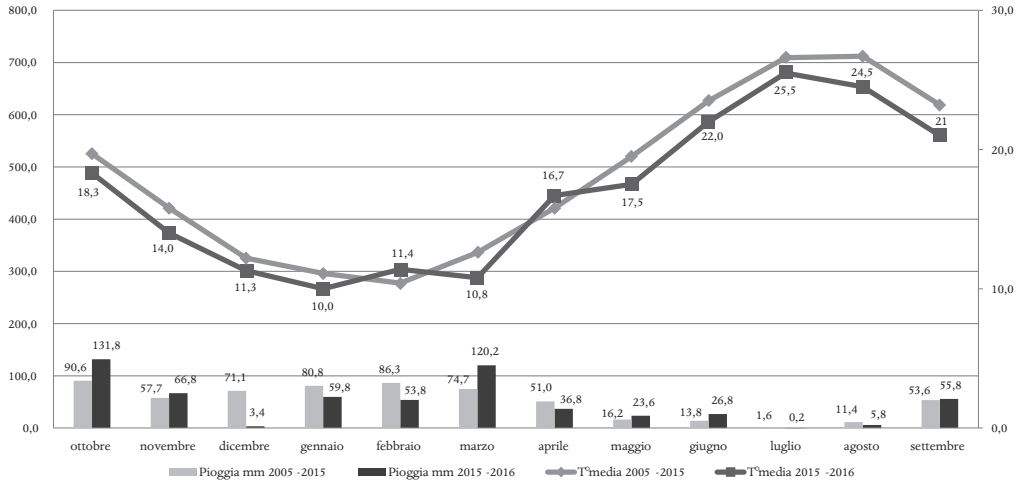
---

#### NOTE VENDEMMIA 2016

La **Sicilia** archivia la vendemmia 2016 come una di quelle da ricordare. Ad un **inverno** scarsamente piovoso e temperature mediamente più fredde del 2015, è seguita una bellissima **primavera** con un marzo piovoso e piccole piogge cadenzate nei mesi primaverili, che hanno preparato al meglio le uve.

Grazie poi ad un'**estate** perfetta, mai troppo calda, ma anzi asciutta e rinfrescata da qualche pioggia settembrina, questa vendemmia ci ha regalato uve perfette sia dal punto di vista sanitario, consentendoci un abbattimento spontaneo e naturale degli interventi di profilassi con zolfo e rame, sia dell'espressione del profilo aromatico e tannico.

ANNATA 2016 A CONFRONTO CON ULTIMI IO ANNI



**VENDEMMIA**

Manuale in cassette da 14/16 kg

**LAVORAZIONE DELLE UVE**

Refrigerazione in cella per 16-24 ore alla T° 8-11 °C;

Cernita manuale col primo tavolo, sui grappoli interi, con scarto del 2-2,5%; segue la diraspatura, e il secondo tavolo di cernita, con selezione dei chicchi interi.

Le uve così scelte vengono inviate con un nastro attrezzato con la pigiatrice, direttamente nei vasi vinari.

**FERMENTAZIONE**

La fermentazione avviene in tre modalità diverse, con temperature tra 18-24 °C, e con inoculo diretto di lieviti selezionati:

Vinificazione integrale in tonneaux;

Vinificazione integrale in barriques;

Vinificazione in acciaio e successivo affinamento in legno.

**SVINATURA E PRESSATURA**

Sgrondo della parte liquida;

Trasferimento della vinaccia in pressa verticale e selezione delle prime frazioni.

**LEGGI DI AFFINAMENTO**

Barriques Saury / Seguin Moreau appositamente selezionate:

35% nuove integrali;

38% nuove tradizionali;

27% secondo passaggio.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA**

Svolta al 100% in barrique.

**LAVORAZIONE IN BARRIQUES**

Un battonage ogni due settimane per tutto il periodo di affinamento.

**SVUOTAMENTO BARRIQUES:** 28/05/2018 (totale 20 mesi)

**DATA IMBOTTIGLIAMENTO:** 09/08/2018

**VINO pH:** pH 3,40 - **ALCOL:** 14,15 - **ACIDITÀ TOTALE:** 5,90

PLANETA