

Didacus



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

VENDEMMIA: 2017	CLONE: VCR10
ANNO D'IMPIANTO: 2000	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

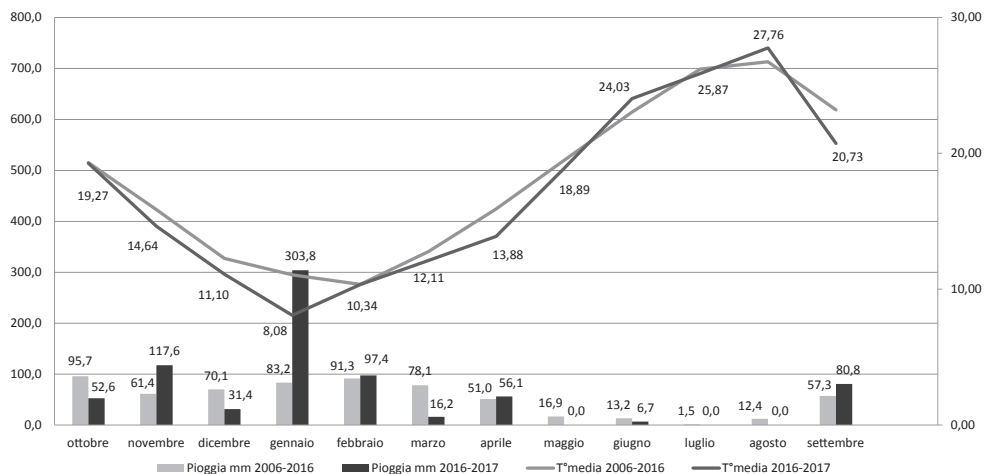
REAZIONE DEL SUOLO:	Subcalino pH 7,7
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	Povero
BABO MEDIO IN ENTRATA:	21,85
RESA PER PIANTA:	1,100 kg
PESO MEDIO GRAPPOLO:	149 g

GERMOGLIAMENTO	FIORITURA	ALLEGAGIONE	INVAIATURA	VENDEMMIA
26	18	31	21	18_e 19
MARZO 2017	MAGGIO 2017	MAGGIO 2017	LUGLIO 2017	SETTEMBRE 2017

NOTE VENDEMMIA 2017

Inverno piovoso e temperature leggermente più fredde del 2016. Grazie poi ad un'estate perfetta, mai troppo calda, ma anzi asciutta e rinfrescata dalla 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 2017 A CONFRONTO CON ULTIMI 10 ANNI



VENDEMMIA

Manuale in cassette da 14/16 kg.

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 16-24 ore alla T° 10-12°C;

Cernita manuale col primo tavolo, sui grappoli interi, con scarto del 5-5,5%; 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.

LEGNI DI AFFINAMENTO

Barriques Saury / Seguin Moreau appositamente selezionate:

37% nuove integrali;

38% nuove tradizionali;

25% 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: 02/06/2019 (totale 20 mesi).

DATA IMBOTTIGLIAMENTO: 07/06/2019

VINO pH: pH 3,52 - **ALCOL:** 14,25 - **ACIDITÀ TOTALE:** 5,55

PLANETA