

Didacus



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

VENDEMMIA: 2016	CLONE: R8
ANNO D'IMPIANTO: 1985	PORTAINNESTO: 1103 P
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,2	FORMA DU ALLEVAMENTO: Spalliera
PIANTE PER ETTARO: 3.787	SISTEMA DI POTATURA: Guyot

SUOLO: 61,9% Argilla; 29% Limo; 9,1% Sabbia

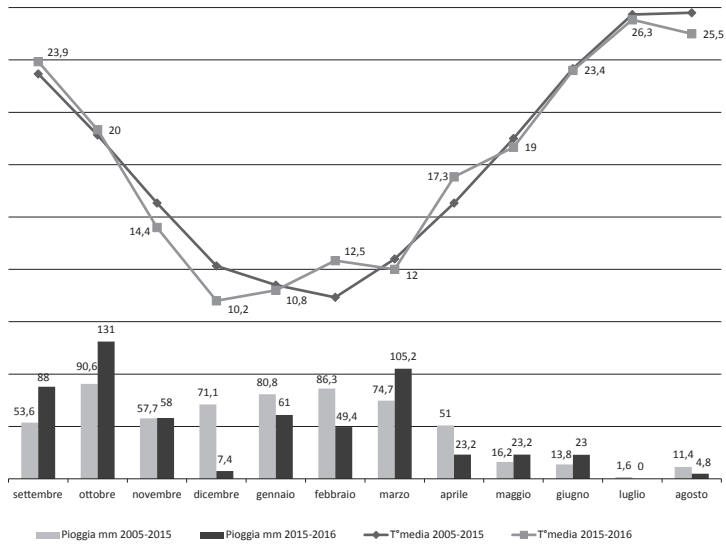
REAZIONE DEL SUOLO:	Alcalino pH 8,35
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	Povero
BABO MEDIO IN ENTRATA:	19,50
RESA PER PIANTA:	1,150 kg
PESO MEDIO GRAPPOLO:	152 g

GERMOGLIAMENTO	FIORITURA	ALLEGAGIONE	INVAIATURA	VENDEMMIA
18	08	20	12	5_e6
MARZO 2016	MAGGIO 2016	MAGGIO 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 casse da 14 kg

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 12/16 ore; cernita in tavolo con scarto del 12,5%;
uve intere inviate con nastro direttamente in pressa

PRESSATURA

Pressa pneumatica da 80 qli, macerazione in pressa per 3-4 ore a circa 13°C;
resa in mosto del 56%

LAVORAZIONE DEL MOSTO

Decantazione statica a 10 per 48 ore; travaso del solo limpido; inoculo con lievito s. cerevisiae;
trasferimento in barriques dopo inizio attività fermentativa a 15°C

FERMENTAZIONE

Dal 12 Settembre per 8 giorni; temperature nelle barriques 18-21°C

MATERIALE DI FERMENTAZIONE

Barriques Remond/Seguin Moreau appositamente selezionate;
80% nuove e 20% 2015; tostatura media; foreste Nevers, Vosge e Allier

LAVORAZIONE IN BARRIQUES

Un battonage alla settimana per 6 mesi;
uno ogni due settimane per il resto del tempo

FERMENTAZIONE MALOLATTICA svolta al 65%

SVUOTAMENTO BARRIQUES 02/07/2017 (totale 10 mesi)

DATA IMBOTTIGLIAMENTO 20/07/2017

VINO PH 3,36 – ALCOL 13,40 – ACIDITÀ TOTALE 5,90 – ACIDO MALICO 0,8 g/l.

PLANETA