

Didacus



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

VENDEMMIA: 2018	CLONE: R8
ANNO D'IMPIANTO: 1985	PORTAINNESTO: 1103 P
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,2	FORMA DI 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:	19,85
RESA PER PIANTA:	1,150 kg
PESO MEDIO GRAPPOLO:	152 g

GERMOGLIAMENTO	FIORITURA	ALLEGAGIONE	INVAIATURA	VENDEMMIA
21	11	23	15	10_e 11
MARZO 2018	MAGGIO 2018	MAGGIO 2018	LUGLIO 2018	SETTEMBRE 2018

NOTE VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 sarà ricordata in Sicilia come una di quelle fuori dall'ordinario: per quantità di piogge, abbondanti per lo standard dell'isola, e in generale per umidità e temperature. Una situazione che capovolge quella del 2017, quando a farla da padroni furono il caldo e la siccità.

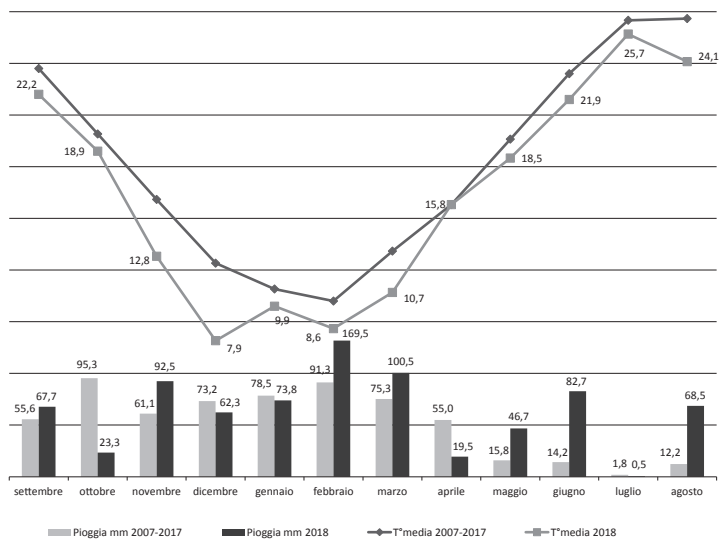
Quest'anno l'inverno e la primavera sono decorsi normalmente, mentre i mesi di maggio e giugno sono stati particolarmente ricchi di piogge, con ondate di calore mai troppo intense, che hanno favorito il giusto andamento delle fasi vegetative e riproduttive, impedendo severi stress idrici alle vigne.

Durante la maturazione dei grappoli nei mesi di agosto e settembre si è registrato qualche evento piovoso. Per fortuna sono mancate le giornate di scirocco. Tutte condizioni che hanno posticipato l'epoca di raccolta.

Ottimo l'equilibrio acidità-zuccheri, come pure l'aspetto aromatico.

La lunga e omogenea maturazione dei grappoli ha contribuito ad avere un vino espressivo, elegante e particolarmente fresco.

ANNATA 2018 A CONFRONTO CON ULTIMI 10 ANNI



VENDEMMIA

Manuale in cassette da 14 kg

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 12-16 ore; cernita in tavolo con scarto dell'11%;
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 54%

LAVORAZIONE DEL MOSTO

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

FERMENTAZIONE

Dal 16 Settembre per 8 giorni; temperature nelle barriques 18-20°C

MATERIALE DI FERMENTAZIONE

Barriques Remond/Seguin Moreau appositamente selezionate;
80% nuove e 20% 2017; 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 all'85%

Svuotamento barriques 16/07/2019 (totale 10 mesi)

DATA IMBOTTIGLIAMENTO 31/07/2019

VINO PH 3,38 – ALCOL 13,30 – ACIDITÀ TOTALE 5,20 – ACIDO MALICO 0,22 g/l.

PLANETA