

# Didacus



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

---

VENDEMMIA: 2019	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
<b>26</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>17</b>	<b>15<sub>e</sub> 16</b>
MARZO 2019	MAGGIO 2019	MAGGIO 2019	LUGLIO 2019	SETTEMBRE 2019

---

#### NOTE VENDEMMIA 2019

Una breve descrizione del clima che ha preceduto la vendemmia 2019: abbiamo avuto un autunno e un inizio inverno straordinariamente piovosi, che ha rimpinguato le riserve idriche dei terreni e in qualche modo "raffreddato" i suoli.

L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio.

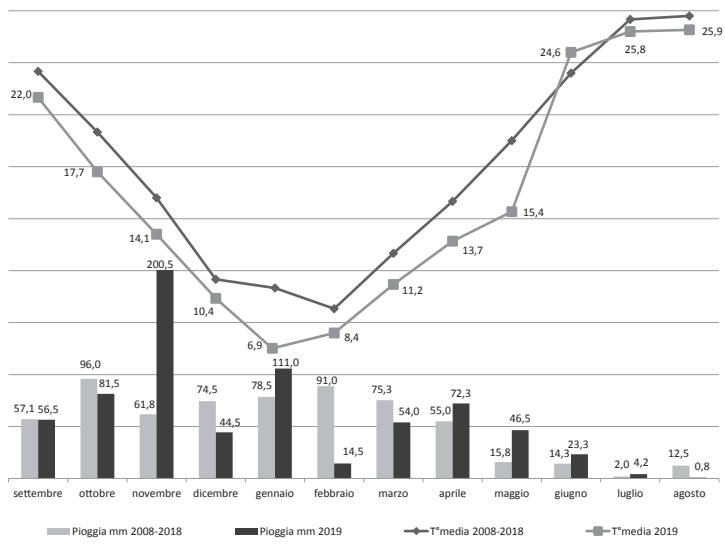
Questa combinazione – basse temperature dei suoli e primavera fredda dopo un inverno mite – ha determinato un inizio vendemmia eccezionalmente tardivo.

Tutti i mesi – tranne giugno – hanno registrato una temperatura media inferiore alla media degli ultimi dieci anni.

Abbiamo registrato l'ultima pioggia di poco più di 20 mm a giugno; poi un luglio ed un agosto perfetti: asciutti e relativamente freschi. La vendemmia è quindi iniziata il 22 agosto, ovvero circa 7/8 giorni più tardi del solito.

In generale una versione meno mediterranea e forse più continentale, pur senza mai dimenticare che siamo in Sicilia.

ANNATA 2019 A CONFRONTO CON ULTIMI 10 ANNI



VENDEMMIA

Manuale in casse da 14 kg

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 12-16 ore; cernita in tavolo con scarto del 9%;  
uve intere inviate con nastro direttamente in pressa

PRESSATURA

Pressa pneumatica da 80 qli, macerazione in pressa per 3-4 ore a circa 9°C;  
resa in mosto del 55%

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 22 Settembre per 8 giorni; temperature nelle barriques 17-19°C

MATERIALE DI FERMENTAZIONE

Barriques Remond/Seguin Moreau appositamente selezionate;  
68% nuove e 32% 2018; 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 40%

SVUOTAMENTO BARRIQUES 02/08/2020 (totale 10 mesi)

DATA IMBOTTIGLIAMENTO 14/08/2020

VINO PH 3,30 – ALCOL 14,10 – ACIDITÀ TOTALE 6,10 – ACIDO MALICO 0,85 g/l.

PLANETA