

PLANETA



Alastro 2018

Denominazione: Menfi DOC

80% Grecanico e 20% Sauvignon Blanc

Dal nome di un fiore selvatico, che cresce intorno alla nostra cantina, è un uvaggio a base di Grecanico, unito ad una piccola percentuale di una varietà spiccatamente aromatica: il Sauvignon Blanc. Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di frutti tropicali, agrumi freschi e fiori bianchi.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
1995	Sambuca di Sicilia (Agrigento)	Ulmo	Ulmo



VIGNETO: Ulmo

VARIETÀ: Grecanico, Sauvignon Blanc.

TIPO DI SUOLO: terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.

ALTIMETRIA: 200 – 250 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: Grecanico 100 q.li.
Sauvignon Blanc 75 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Grecanico 3.800 / 4.500 piante per ettaro. Sauvignon Blanc 3.800 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Grecanico 28-29 settembre.
Sauvignon Blanc 16-19 agosto

VINIFICAZIONE: dopo diraspapigiatura e pressatura soffice, il mosto decanta a bassa temperatura e fermenta a 15°C; a fine fermentazione affina sulle fecce fini per 6 mesi in vasca di acciaio dove un bâtonneur tiene le fecce in sospensione

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6 gr/l.

PH: 3,32.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare sino a 4-5 anni; il Grecanico sorprende nella sua capacità di evoluzione.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il colore giallo paglierino trasparente fa presagire un vino lieve e scorrevole. Ma l'abito in questo caso è una mimetica che il Grecanico mette per nascondere la forza ed il carattere poliedrico di questo bianco. Il matrimonio con il Sauvignon dà un naso ricco di profumi di cedro, pesca, litchi e fiori bianchi selvatici, bosso. In bocca è vibrante, ma cremoso e setoso con note di melone bianco.

ABBINAMENTO: Il contrasto tra sapidità e dolcezza gli conferisce una forza gastronomica che lo rende adatto anche agli abbinamenti con piatti semplici come un'insalata di mare tiepida che a piatti più complessi come un piatto asiatico speziato in salsa agrodolce. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e con la cucina vegetariana. Servire a 10 °C.