

PLANETA



Cometa 2018

Denominazione: Menfi DOC

100% Fiano

Un grande vino bianco da uve del Sud Italia, in grado di confrontarsi con i grandi bianchi del mondo: questo il progetto iniziale. Per questo negli anni '90 è iniziata la sperimentazione sul Fiano, nobile e antica varietà di origine campana. È nato così il Cometa, che esprime al meglio, in modo originale e unico, le caratteristiche di questo straordinario vitigno. Profumi intensi e fruttati, la sua grande struttura e mineralità ne fanno oggi uno dei vini bianchi di riferimento del Sud Italia.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
2000	Menfi (Agrigento)	Gurra, Dispensa	Ulmo



VIGNETI: Gurra, Dispensa

VARIETÀ: Fiano

TIPO DI SUOLO: DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo. GURRA calcareo e molto argilloso.

ALTIMETRIA: 75 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 75 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: DISPENSA 30 agosto-10 settembre. GURRA 15-19 settembre.

VINIFICAZIONE: dopo vendemmia manuale le uve vengono pigiadiraspatate e inviate in pressa. Il mosto così ottenuto fermenta in acciaio per il 90% e per il 10% in barriques da 225 lt. Dopo un periodo di affinamento sulle fecce fini viene assemblato e preparato all'imbottigliamento.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: prima decade di marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l.

PH: 3,35.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare per molti anni, sino a 15.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Fiano in purezza proveniente da terreni calcareo-argillosi che contribuiscono ad esaltare i marcatori aromatici di macchia mediterranea propri di questo vitigno. Così, tra il fiore di ginestra ed il timo, si possono rintracciare dei delicati profumi di camomilla, fieno, mango e pomelo. Palato minerale con tracce di sapidità vibranti che scuotono e dissetano. Poi il ritmo cambia per diventare più lento ed armonico, un invito a sorseggiare questo bianco d'autore con la giusta calma godendosi appieno ogni sfumatura. Il finale regala una sensazione tattile setosa con un retrogusto raffinatissimo di albicocche mature, di mandorli in fiore e foglia di basilico.

ABBINAMENTO: Senza aver paura della banalità con un dentice pescato e messo sulla griglia.