

## Burdese 2016

Menfi DOC

70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

*Nel dialetto locale Burdisi/Burdese significa bordolese e rimanda al classico uvaggio di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Si tratta di un vino rosso di grande densità, struttura ed equilibrio, prodotto in quantità limitate da vigneti selezionati. Burdese è un vino da lungo invecchiamento, che offre una complessità olfattiva e gustativa che ha pochi omologhi in Sicilia.*



PRIMA ANNATA  
1999

COMUNE DEI VIGNETI  
Menfi e  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI  
Dispensa, Maroccoli

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
SOStain®



**TIPO DI SUOLO:** a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

A Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

**ALTIMETRIA:** Dispensa 75 metri s.l.m.; Maroccoli 430 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Dispensa 60 quintali; Maroccoli 70 quintali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.545 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con trifoglio, veccia, senape gialla e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Dispensa 10 settembre; Maroccoli 20 settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti di Tunno vecchio sono state raccolte a mano e poste in cassette da kg 15; trasportate immediatamente in cantina, qui sono state pigiate e dirasate; il pigiato posto in vasche d'acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate due volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 15 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e quindi esaltare la complessità del vino. La fermentazione è durata 6/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 15-16 °C, seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 26-27 °C, con l'interruzione della refrigerazione. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmatatura delle vasche con vino

della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 12/15 giorni a cappello sommerso (bucce a contatto del vino) e al termine le svinature. Durante i dodici giorni di macerazione, la temperatura è stata regolata intorno ai 20-22 °C per favorire la dissoluzione dell'O<sup>2</sup> in piccole frazioni - attraverso la microossigenazione - in modo da migliorarne la struttura e la stabilizzazione degli antociani. La fermentazione malolattica è stata effettuata in acciaio; al termine, il vino è stato svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per un affinamento di 16 mesi.

**AFFINAMENTO:** 100% in barriques di rovere di Allier di primo passaggio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** aprile 2018.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,65% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,75 g/l

**PH:** 3,55

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da invecchiare sino a 10-12 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 500 g (0,75 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** bordolese made in Sicily da una selezione delle migliori uve dei vigneti dell'azienda. Rosso potente, costruito su una trama tannica fitta ed importante, bilanciata da una alcolicità decisa. Forza gustativa incentrata su un fruttato maturo molto denso e ricco di polpa. I sapori sono quelli del mirtillo e delle amarene sotto spirito che si mescolano al cuoio mentre gradatamente affiorano dei profumi intensi di ciliegie, cacao, iodio e rosmarino.

**ABBINAMENTO:** Vino grintoso, deciso ed energico da godersi da solo o con abbinamenti di altrettanta forza e carattere e dunque degli stufati, o della selvaggina sulle carni. Per un'alternativa vegetariana provate del radicchio grigliato con del formaggio stagionato o delle cipolle arrostate, quasi caramellate.

### NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2016

La Sicilia archivia la vendemmia 2016 come una di quelle da ricordare: e se questo vale in modo generico per tutta l'Isola, non possiamo fare a meno di rilevare significativi picchi di qualità sull'Etna e nella zona ovest, a Menfi.

Grazie 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.

Andando nel dettaglio, a Menfi, 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. L'estate non calda e con temperature medie tra giugno e settembre ben al di sotto del 2015 hanno completato la bella vendemmia. Il risultato è stato di rossi francesi *monstre* grazie alla lunga e lenta maturazione, quindi con particolare fittezza e densità tannica.