

# Chardonnay 2021

Menfi DOC

100% Chardonnay

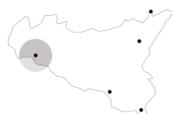


PRIMA ANNATA  
1994

COMUNE DEI VIGNETI  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI  
Ulmo, Maroccoli

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
SOSStain®;  
10.1 B



*Un vino che è diventato l'immagine del cambiamento della Sicilia del vino. Nasce dal desiderio di riuscire a competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Dopo una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un'icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo e Maroccoli, che lo compongono, sono uniche per posizione e per terroir. La fermentazione e l'affinamento in legni francesi, attenta e precisa, ci consegna un vino unico per grazia e potenza.*

**TIPO DI SUOLO:** a Ulmo, terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, mediamente calcareo con frazioni di terreni scuri e vegetali. A Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

**ALTIMETRIA:** Ulmo 250 m s.l.m.; Maroccoli 415 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Ulmo 70 quintali; Maroccoli 75 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Ulmo 4.545 piante per ettaro; Maroccoli 5.050 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; 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:** 9-25 agosto.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano in cassette da 16 kg, refrigerate a circa 12-14 °C. Successivamente sono state diraspate, pigiate e passate alla pressatura soffice e alla sedimentazione statica a bassa temperatura, 6-7 °C; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato in barrique di rovere Allier da 225 l a circa 17-19 °C per 5/7 giorni.

Alla fine della fermentazione il vino è stato affinato sulle fecce primarie - con bâtonnage eseguiti settimanalmente per i primi 5 mesi, successivamente ogni 14 giorni - fino al completamento degli 11 mesi; infine è stato imbottigliato.

**AFFINAMENTO:** in barriques di rovere di Allier da 225 litri, 40% nuove 30% di 2° passaggio, 30% di 3° passaggio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luglio 2022.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,15 g/l

**PH:** 3,28

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 8-10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 750 g (0,75 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** uno Chardonnay in purezza che fa emergere chiaramente le caratteristiche che lo hanno reso così famoso. Dalla ricchezza del colore oro chiaro, profondo ma trasparente, si intuisce il piacevole contrasto di cremosità e croccantezza che ci aspetterà all'assaggio. È infatti un bianco morbido sorretto da una rinfrescante vena acida che accompagna tutto l'assaggio. Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle pesche gialle mature, del miele d'acacia e della pasta di mandorla con i profumi più torbati, cerealicoli e tostati che si affacciano sul finale potente ed equilibrato.

**ABBINAMENTO:** Provatelo, per cambiare, con del foie gras appena scottato o con del vitello arrosto con una salsa di funghi.

## NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2021

La vendemmia 2021 a Menfi è iniziata l'8 agosto, con la raccolta dello Chardonnay.

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata.

Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione al biologico, tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto. Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo. Nei mesi estivi - cruciali per la qualità in Sicilia - se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017.

Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!

Queste piogge hanno mitigato l'effetto del caldo e regalato una vendemmia speciale a Menfi. Qui, a ovest, abbiamo avuto il massimo sperabile della qualità, in particolare sulle uve bianche siciliane - Grillo e Grecanico - che hanno adorato la primavera asciutta e qualche pioggia ben cadenzata. Uve sane e perfette; quantità più o meno a metà tra la vendemmia 2020 e la vendemmia 2018; in generale una produzione quindi nella media di una vendemmia regolare. Qui da Planeta NON registriamo un calo di produzione.