

Cometa 2022

Menfi DOC

100% Fiano

Un grande vino bianco 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, prodotto secondo i criteri della sostenibilità e del biologico.



PRIMA ANNATA
2000

COMUNE DEL VIGNETO
Menfi (AG)

VIGNETI
Gurra, Dispensa

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSStain®
10.1 B



TIPO DI SUOLO: a Dispensa, mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo; a Gurra, mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.

ALTIMETRIA: Dispensa 75 metri s.l.m.; Gurra 35 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 70 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con favino, veccia 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: 3-9 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg e refrigerate a circa 12-13 °C. Successivamente sono state diraspate, pigiate e sono passate alla pressatura soffice e alla sedimentazione statica in acciaio inox a bassa temperatura, 6-7 °C; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato in vasche in acciaio inox per il 90% e per il 10% in botte di rovere da 36 hl, a circa 14-15 °C per 12/14 giorni. Alla fine della fermentazione il vino è stato colmato con la stessa massa, lasciandolo sulle fecce primarie, con agitazioni settimanali

tramite bâtonner o agitatore; nel mese di febbraio, dopo un periodo di circa 4 mesi, il vino è stato travasato scorporandolo dalle fecce grossolane, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali. Infine è stato assemblato e preparato all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO: acciaio, botti da 36 hl in rovere di Allier e tonneaux.

IMBOTTIGLIAMENTO: aprile 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

PH: 3,42

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 905 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

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.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità.

In generale, una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinato una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

A Menfi e Sambuca di Sicilia l'annata agraria è iniziata con delle piogge di straordinaria intensità a novembre e dicembre 2021. Quindi suoli che a inizio inverno hanno preso i freddi saturi di acqua, ritardando abbastanza il germogliamento. Se l'inverno vero e proprio, da gennaio a marzo, ha visto pochissima pioggia rispetto alla media decennale, la tarda primavera ha regalato una discreta piovosità - con maggio superiore alla media - che ha protetto l'uva da un giugno e luglio decisamente caldi, più nelle temperature medie che nei picchi, inferiori al 2021, pur con una somma termica di 1,5 gradi superiore alla media decennale. Agosto è rimasto nella media e ha permesso un inizio regolare della raccolta e una vendemmia quasi senza tregua e senza difficoltà, dato il meteo favorevole. Qualche pioggia settembrina ci ha aiutato a completare un quadro di maturazione praticamente ottimale. Fiano: aromatico e intenso. La regola aurea che a minore produzione corrisponde migliore qualità, a Menfi/Sambuca di Sicilia nel 2022 è stata confermata; archiviamo una vendemmia con un calo del 16% ma con una ottima qualità.