PLANETA

Frappato 2022

Vittoria DOC

100% Frappato

Rara ed esclusiva varietà coltivata, secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, in poche decine di ettari nell'intera Sicilia, si esprime al meglio nelle sabbie rosse di Vittoria, non lontana dal mare. Un rosso aromatico e piacevole come pochi, perfetta sintesi tra tradizione e tendenza.

PRIMA ANNATA
2013

COMUNE DEL VIGNETO
Acate (RG)

VIGNETO
Mogli

CANTINA
Dorilli

CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®; 10.1 B

TIPO DI SUOLO: la caratteristica principale dei terreni dell'area di Vittoria è la tessitura sabbiosa; i suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro presente di piccole dimensioni, mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo, importantissimo per la capacità idrica del suolo quindi per l'equilibrio idrico della pianta.
ALTIMETRIA: 70 metri s.l.m.
RESA PER ETTARO: 65 quintali.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro
METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®; 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 caolino ed estratti vegetali.
EPOCA DI VENDEMMIA: 15-24 settembre
VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114 e 150 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 20 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto.
La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 12/13 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 10/13 giorni, per poi essere svinate.
La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio da 114 hl e 150 hl.
IMBOTTIGLIAMENTO: aprile 2023.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l
PH: 3,51
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da conservare fino a 2-3 anni.
FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l
PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g
TAPPO: sughero monopezzo DIAM®.
NOTE ORGANOLETTICHE: rosso rubino con riflessi viola. Tipiche le note di rosa e viola candita con un tono elegantemente affumicato. In bocca tanta frutta rossa con toni balsamici.
ABBINAMENTO: La straordinaria versatilità di questo Claret siciliano si libera su intramontabili piatti del quotidiano, come rigatoni all'amatriciana, spaghetti alla bolognese e lasagne. La sua indole duttile sconfina nel contemporaneo: ideale su cheeseburger. Ipnotico su formaggi freschi e morbidi, in abito da sera con una zuppa di funghi e cipolle.

NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 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 meteorologi - 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.
Contesto meteorologico più classico. Non ci sono state le grandi piogge autunnali; una piovosità rimasta bassa sino ad aprile; nel resto dell'annata delle piogge abbastanza "chirurgiche" - molto ben gradite, specie a maggio - hanno preparato la vigna alla stagione più calda. L'estate ha avuto giugno e luglio con medie alte, pur senza eccessi, ma agosto addirittura meno caldo della media decennale. Poche ma benedette piogge a settembre, per una vendemmia qui in linea dal punto di vista quantitativo (appena -5 % sulla media). Annata di grazia per il Frappato, varietale come poche volte e con una maturazione perfettamente armonica.