

Maroccoli 2017

Menfi DOC

100% Syrah

Il Syrah è un nobile vitigno mediterraneo che dà il meglio di sé nei luoghi luminosi e asciutti come la nostra Sicilia. Per questo crediamo molto nel futuro di questa varietà nella nostra terra. Da una vigna straordinaria – Maroccoli a circa 400 mt, in un luogo incontaminato – nasce questa interpretazione del Syrah in una chiave moderna e rispettosa delle caratteristiche del vitigno. Imponente e impenetrabile, è un vino destinato a lungo invecchiamento.



PRIMA ANNATA
1999

COMUNE DEL VIGNETO
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO
Maroccoli

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



TIPO DI SUOLO: calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

ALTIMETRIA: 370 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 75 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 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: 10-15 settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve Syrah provenienti dai vigneti di Maroccoli sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, quindi il pigiato è stato posto in vasca in acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate due volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 12 e 18 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 5/7 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14-15 °C, seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 25-27 °C con l'interruzione della refrigerazione. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmatura delle vasche con vino

della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 18/20 giorni a cappello sommerso (bucce a contatto del vino) e al termine le svinature. Durante i dodici giorni di macerazione la temperatura viene regolata intorno ai 20-22 °C, per favorire la dissoluzione dell'O² in piccole frazioni - attraverso la micro ossigenazione - 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 14 mesi.

AFFINAMENTO: in barriques di rovere di Allier, 35% nuove, 35% 2° passaggio, 30% 3° passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2019.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,75% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l

PH: 3,58

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o invecchiare fino a 7-10 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,375 l, 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: Spezie dolci orientali ed un lieve ricordo di cacao tostato accompagnano il vino in tutte le fasi degustative, adesso aprendo uno spazio al frutto nero nettissimo e solare, adesso a note più invernali di cuoio e humus. Tocco avvolgente che ricorda la consistenza del velluto con un finale di mentuccia e pepe nero.

ABBINAMENTO: Costolette d'agnello marinate e grigliate, accompagnate con della mentuccia o anche con una parmigiana eterodossa con della provola affumicata.

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2017

La vendemmia era ben preparata grazie ad una primavera fresca, delle piogge non abbondanti (più o meno 500 mm con un'ultima pioggia nei primi di aprile) ma ben cadenzate. L'inviatura è stata in leggero ritardo, ma l'estate sino a fine luglio è stata molto favorevole. Nei primi di agosto l'anticiclone africano ha portato in alto le temperature per circa 3 settimane senza tregua. E la Sicilia sud occidentale è stata proprio la zona che ha subito di più il caldo, che era più intenso ad ovest che ad est. È stata quindi necessaria una accelerazione della prima parte della vendemmia e una particolare attenzione alla raccolta: le uve in casa sono state poche, ma buone. Alcune varietà hanno tratto giovamento, per le loro caratteristiche intrinseche, da queste condizioni, e tra queste il Syrah. La seconda parte della vendemmia, dal 20 agosto in poi, ha visto un andamento climatico molto migliore e pressoché ideale che ci ha fatto recuperare qualità e rallentare la raccolta dei rossi, consentendo una più lineare maturazione. Quindi a Menfi vini rossi più muscolari, ma senza eccessi.