

Maroccoli 2019

Menfi DOC

100% Syrah



PRIMA ANNATA
1999

COMUNE DEL VIGNETO
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO
Maroccoli

CANTINA
Ulmo



CERTIFICAZIONI
SOStain®



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.

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 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: 12/15 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: maggio 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l

PH: 3,60

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 2019

Nel 2019 Planeta ha festeggiato la venticinquesima vendemmia, con un'annata di qualità superiore. Quantità genericamente in calo, con punte anche del 20%, ma abbondantemente compensata da una diffusa qualità delle uve: una vendemmia che fa felici gli enologi!

Una breve descrizione dal clima che ha preceduto la vendemmia 2019. In generale avevamo avuto un autunno straordinariamente piovoso, che aveva rimpinguato le riserve idriche dei terreni e, in qualche modo "raffreddato" i suoli. L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio. Questa combinazione - suoli freddi, primavera fredda dopo un inverno mite - ha determinato un inizio vendemmia eccezionalmente tardivo in tutta la Sicilia, tranne che sull'Etna (vedremo perché nel dettaglio). Il mese di agosto ha avuto un clima ideale, privo di piogge e non caldo, pur con una certa umidità. All'inizio di settembre qualche pioggia ha completato al meglio a fase finale della maturazione dell'uva. Il mese di settembre è proseguito senza sorprese a occidente come a oriente.

A Menfi, come ogni anno, come un rito, la vendemmia è incominciata proprio dove tutto ha avuto inizio. Abbiamo iniziato dopo ferragosto, cosa che è successa solo nel 1996, e concluso il 26 settembre.

In generale la maturazione delle uve è avvenuta evitando il periodo più caldo di fine luglio e inizio agosto. Rossi ben definiti e varietali.