

# Plumbago 2020

Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

*Plumbago – dal fiore spontaneo di un bellissimo colore violaceo che cresce nei boschi che circondano il baglio e le vigne dell'Ulmo – è un Nero d'Avola in purezza. Nasce dal vecchio vigneto attorno al Lago Arancio, che ci regala una versione morbida e fruttata di questa grande varietà siciliana. Tannini rotondi e legno perfettamente dosato ne fanno un vino di immediata piacevolezza.*



PRIMA ANNATA  
2008

COMUNI DEI VIGNETI  
Menfi e  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI  
Dispensa, Ulmo

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
SOStain®



**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 Dispensa, mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

**ALTIMETRIA:** Ulmo 195 metri s.l.m.;

Dispensa 75 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Ulmo 80 quintali;

Dispensa 70 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Ulmo 4.545 piante per ettaro; Dispensa 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 zeolite, caolino ed estratti vegetali.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve di Nero d'Avola provenienti dai vigneti "Ulmo Vecchio" e "Vruca", sono state raccolte a mano, poste in zaini e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, e il pigiato posto in vasca in acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate 2/3 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 8 giorni, con la

temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14-15 °C, seconda fase sui 18-21 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 24-25 °C. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmatura delle vasche con vino della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 10/12 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 21-23 °C per favorire la c.d. "FML", che viene effettuata interamente in acciaio; al termine, il vino viene svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per l'affinamento di 10 mesi.

**AFFINAMENTO:** barriques e tonneaux di 3° e 4° passaggio in rovere di Allier francese.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** ottobre 2022.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,80 g/l

**PH:** 3,50

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 500 g

**TAPPO:** DIAM®.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Viola porpora saturo che non vedi l'ora di berlo. Plumbago, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche, mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso, gelsomino e tartufo nero. La tessitura del tannino è variegata ed unisce degli aspetti morbidi, dolci e seducenti, come una torta Sacher, a quelli più duri, diretti ed austeri di una tavoletta di cioccolato modicano.

**ABBINAMENTO:** Perfetto negli abbinamenti con carni alla brace con cui ritrova affinità sui toni affumicati. La sua naturale dolcezza si sposa con eventuali salse.

## NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2020

Mai come in questo 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

A Menfi, dopo la peculiare, tardiva vendemmia di 2019, nel 2020 siamo tornati alla normalità, almeno per quello che riguarda le date: il 10 agosto ci siamo messi all'opera e abbiamo vendemmiato uve speciali per le successive 6 settimane. In questa zona tre fattori hanno portato una vendemmia con uve di qualità superiore: *in primis* la perfetta distribuzione delle precipitazioni nell'arco dell'anno, per la quale abbiamo avuto abbondanti piogge in un inverno mite, e con un periodo perfettamente asciutto durante la crescita dell'acino, che ha procurato uno stress naturale controllato. Il secondo e terzo fattore sono stati l'estate senza picchi di caldo e una bassa resa naturale: insieme hanno portato concentrazione, foriera di qualità. Il Nero d'avola, mostra una elegantissima fittezza e straordinaria concentrazione.