

Plumbago 2021

Menfi 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: giugno 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,30% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,85 g/l

PH: 3,45

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 2021

La vendemmia 2021 a Menfi è iniziata l'8 agosto, con la raccolta dello Chardonnay.

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata. Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione al biologico, tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto. Dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione al biologico, tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto.

Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo. Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017. Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta. Bacchetta magica!

Queste piogge hanno mitigato l'effetto del caldo e regalato una vendemmia speciale a Menfi. Qui, a ovest, abbiamo avuto il massimo sperabile della qualità. Uve sane e perfette, con colori e tannini di grande qualità.

Quantità più o meno a metà tra la vendemmia 2020 e la vendemmia 2018; in generale una produzione quindi nella media di una vendemmia regolare. Qui da Planeta NON registriamo un calo di produzione.

In conclusione: il 2021 è stata una vendemmia magnifica a ovest sia per qualità che per quantità, in particolare per i rossi.

Quindi tutto molto ma molto bene!