Rosé 2022

Sicilia DOC

50% Nero d'Avola, 50% Syrah

Il nostro Rosé, fresco e fruttato, nasce da una viticoltura condotta secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, racchiude tutte le emozioni dell'estate siciliana. Il suo colore è quello di un tramonto estivo. I suoi freschi profumi freschi ne fanno un vino meravigliosamente friendly e facile da bere. Godetevi il Rosé di Planeta in bella compagnia, dall'aperitivo fino alla frutta.

TIPO DI SUOLO: a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo; a Gurra mediamente profondo poco calcareo, scheletro assente e molto argilloso.
ALTIMETRIA: 70-75 m s.l.m.
RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 90 quintali; Syrah 80 quintali.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e Guyot.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 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: Syrah 03 settembre; Nero d'Avola 1 settembre.
VINIFICAZIONE: simile a quella di un vino bianco: le uve sono state raccolte e posizionate in carrelli di piccole dimensioni e refrigerate a circa 15-16 °C. Successivamente, una volta in cantina, le uve sono state diraspate, quindi inviate in pressa per una breve macerazione di circa 1 ora per raggiungere la perfetta tonalità tramite l'estrazione di colore dalle bucce. Il mosto ottenuto è rimasto a circa a 8-9 °C in decantazione statica per 36 ore; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato a circa 14-16 °C per 8/10 giorni. Dopo circa 5 giorni, al termine della fermentazione - in vasche in acciaio inox da 210/264 hl - il vino viene travasato e leggermente macroossigenato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali per favorire la fissazione degli antociani, dei profumi e l'aumento del volume gustativo; infine è stato assemblato e imbottigliato.
AFFINAMENTO: acciaio inox.
IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2022.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,35 g/l
PH: 3,18
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito per godere della sua freschezza.
FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 l, 1,5 l, 3 l
PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g (0,75 l)
TAPPO: STELVIN®.
NOTE ORGANOLETTICHE: Il colore delicato del Rosé ci fa ricordare l'eleganza di una prima ballerina. Note floreali come quelle dell'ibisco e rosa canina incontrano sentori di fragoline, more e melone. Vivace e fresco in bocca ricorda la meringa e richiama la polpa chiara delle pesche tabacchiere.
ABBINAMENTO: Perfetto da abbinare con qualunque idea di snack vi possa passare per la testa durante i vostri pomeriggi estivi. Bene anche con frutti di mare e fritture vegetali, tempura o sushi.

PRIMA ANNATA
2007

COMUNE DEI VIGNETI
Menfi (AG)

VIGNETI
Dispensa, Gurra

CANTINA
Dispensa

CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®
10.1 B

NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 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.
A Menfi e Sambuca di Sicilia l'annata agraria è iniziata con delle piogge di straordinaria intensità a novembre e dicembre 2021. Quindi suoli che a inizio inverno hanno preso i freddi saturi di acqua, ritardando abbastanza il germogliamento. Se l'inverno vero e proprio, da gennaio a marzo, ha visto pochissima pioggia rispetto alla media decennale, la tarda primavera ha regalato una discreta piovosità – con maggio superiore alla media – che ha protetto l'uva da un giugno e luglio decisamente caldi, più nelle temperature medie che nei picchi, inferiori al 2021, pur con una somma termica di 1,5 gradi superiore alla media decennale. Agosto è rimasto nella media e ha permesso un inizio regolare della raccolta e una vendemmia quasi senza tregua e senza difficoltà, dato il meteo favorevole. Qualche pioggia settembrina ci ha aiutato a completare un quadro di maturazione praticamente ottimale. La regola aurea che a minore produzione corrisponde migliore qualità, a Menfi/Sambuca di Sicilia nel 2022 è stata confermata; archiviamo una vendemmia con un calo del 16% ma con una ottima qualità.