



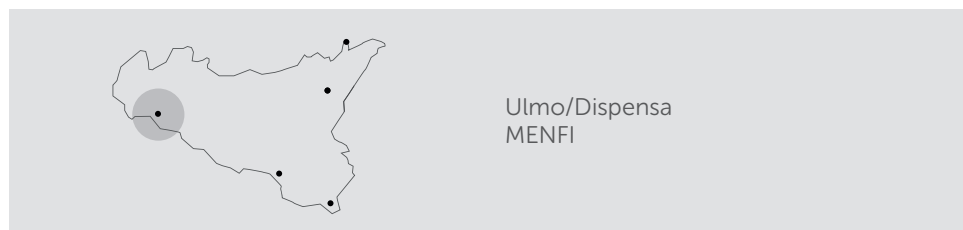
## Plumbago 2017

Denominazione: 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 questa versione morbida e fruttata di questa grande varietà siciliana. Tannini rotondi e legno perfettamente dosato ne fanno un vino di immediata piacevolezza. Ideale per la cucina mediterranea a base di verdura e di ogni tipo di carne.

PRIMA ANNATA	COMUNI DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
2008	Menfi e Sambuca di Sicilia (Agrigento)	Dispensa, Ulmo	Ulmo



**VIGNETI:** Ulmo, Dispensa

**VARIETÀ:** Nero d'Avola.

**TIPO DI SUOLO:** ULMO terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo, e con frazioni di terreni scuri e vegetali. DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

**ALTIMETRIA:** ULMO 195 metri s.l.m. DISPENSA 75 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** ULMO 90 q.li. DISPENSA 75 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** ULMO 3.800 piante per ettaro. DISPENSA 4.500 piante per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 10-15 settembre.

**VINIFICAZIONE:** dopo diraspapigiatura e pigiatura, le uve fermentano in vasca di acciaio e rimangono sulle bucce per 14 giorni a 25°C con rimontaggi ripetuti; alla fine del periodo, segue svinatura in pressa soffice. Il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio, nel mese di gennaio viene trasferito in legno per 10 mesi.

**AFFINAMENTO:** barriques e tonneaux di 3° e 4° passaggio.

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** mese di settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,05 gr/l.

**PH:** 3,43.

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**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.