

Alastro 2019

Denominazione: Menfi DOC

80% Grecanico e 20% Sauvignon Blanc

Dal nome di un fiore selvatico, che cresce intorno alla nostra cantina, è un uvaggio a base di Grecanico, unito ad una piccola percentuale di una varietà spiccatamente aromatica: il Sauvignon Blanc. Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di frutti tropicali, agrumi freschi e fiori bianchi.



PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
1995	Sambuca di Sicilia (Agrigento)	Ulmo	Ulmo



VIGNETO: Ulmo.

VARIETÀ: Grecanico, Sauvignon Blanc.

TIPO DI SUOLO: 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.

ALTIMETRIA: 200 – 250 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: Grecanico 100 q.li.
Sauvignon Blanc 75 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Grecanico 3.800 / 4.500 piante per ettaro. Sauvignon Blanc 3.800 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Grecanico 25-28 settembre.
Sauvignon Blanc 30-31 agosto.

VINIFICAZIONE: dopo diraspapigiatura e pressatura soffice, il mosto decanta a bassa temperatura e fermenta a 15°C; a fine fermentazione affina sulle fecce fini per circa 4 mesi in vasca di acciaio dove un bâtonneur tiene le fecce in sospensione.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: gennaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,90 gr/l.

PH: 3,41.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare sino a 4-5 anni; il Grecanico sorprende nella sua capacità di evoluzione.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il grecanico nell'annata 2019 ha dato il meglio di sé attraverso un equilibrio eccezionale tra forza ed eleganza. Al naso le note minerali e floreali sono perfettamente integrate tra loro, spiccano profumi di cedro, melone, pere e fiori bianchi selvatici, bosso. In bocca è vibrante, ma cremoso e setoso con note di pesca bianca.

ABBINAMENTO: Il contrasto tra sapidità e dolcezza gli conferisce una forza gastronomica che lo rende adatto anche agli abbinamenti con piatti semplici come un'insalata di mare tiepida che a piatti più complessi come un piatto asiatico speziato in salsa agrodolce. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e con la cucina vegetariana. Servire a 10 °C.