



Chardonnay 2017

Denominazione: Menfi DOC

100% Chardonnay

Un vino che è diventato l'immagine del cambiamento della Sicilia del vino. Nasce dal desiderio di riuscire a competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Dopo una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un'icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo e Maroccoli, che lo compongono, sono uniche per posizione e per terroir. La fermentazione e l'affinamento in legni francesi, attenta e precisa, ci consegna un vino unico per grazia e potenza.

| PRIMA ANNATA | COMUNE DEI VIGNETI | VIGNETI | CANTINA |
|--------------|--------------------------------|-----------------|---------|
| 1994 | Sambuca di Sicilia (Agrigento) | Ulmo, Maroccoli | Ulmo |



VIGNETI: Ulmo, Maroccoli.

VARIETÀ: Chardonnay.

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. MAROCCOLI suolo ricco di scheletro, mediamente argilloso con abbondante frazione limosa.

ALTIMETRIA: ULMO 250 metri. MAROCCOLI 415 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: ULMO 65 q.li. MAROCCOLI 75 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: ULMO 4.500 piante per ettaro
MAROCCOLI 5.000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: ULMO 4 settembre.
MAROCCOLI 10 settembre.

VINIFICAZIONE: dopo diraspapigiatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura. Fermentazione sui 18°C in barriques; segue affinamento di 11 mesi con bâtonnage eseguito ogni 10 giorni.

AFFINAMENTO: in barriques di rovere di Allier da 225 litri, 50% nuove e 50% di 2° e 3° passaggio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l.

PH: 3,36

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8-10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l, 1,5 l, 3 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Uno Chardonnay in purezza che fa emergere chiaramente le caratteristiche che lo hanno reso così famoso. Dalla ricchezza del colore oro chiaro, profondo ma trasparente, si intuisce il piacevole contrasto di cremosità e croccantezza che ci aspetterà all'assaggio. È infatti un bianco morbido sorretto da una rinfrescante vena acida che accompagna tutto l'assaggio. Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle pesche gialle mature, del miele d'acacia e della pasta di mandorla con i profumi più torbati, cerealicoli e tostati che si affacciano sul finale potente ed equilibrato.

ABBINAMENTO: Provatelo, per cambiare, con del foie gras appena scottato o con del vitello arrosto con una salsa di funghi.