

# Chardonnay 2022

Menfi DOC

100% Chardonnay



PRIMA ANNATA  
1994

COMUNE DEI VIGNETI  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI  
Ulmo, Maroccoli

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
Vino Biologico; SOSStain®  
10.1 B



*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, coltivate secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, 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.*

**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 Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

**ALTIMETRIA:** Ulmo 250 m s.l.m.;  
Maroccoli 415 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Ulmo 70 quintali;  
Maroccoli 75 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Ulmo 4.545 piante per ettaro; Maroccoli 5.050 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con trifoglio, veccia, senape gialla 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:** 10-31 agosto.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano in cassette da 16 kg, refrigerate a circa 12-14 °C. Successivamente sono state diraspate, pigiate e passate alla pressatura soffice e alla sedimentazione statica a bassa temperatura, 6-7 °C; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato in barrique di rovere Allier da 225 l a circa 17-19 °C per 5/7 giorni.

Alla fine della fermentazione il vino è stato affinato sulle fecce primarie - con bâtonnage eseguiti settimanalmente per i primi 5 mesi, successivamente ogni 14 giorni - fino al completamento degli 11 mesi; infine è stato imbottigliato.

**AFFINAMENTO:** in barriques di rovere di Allier da 225 litri, 40% nuove 30% di 2° passaggio, 30% di 3° passaggio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** giugno 2023

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/l

**PH:** 3,28

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 8-10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 750 g (0,75 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**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.

## 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 meteorologici - 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. Chardonnay: aromatico e intenso. 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.