ACQUISTATO IL .....

"Burdese" Menfi DOC 2021 2021

Taglio bordolese in stile Mediterraneo



La Vigna

Terreno a Dispensa mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo. A Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

Esposizione Allevamento spalliera con sistema di potatura a cordone speronato

Densità imp. 4545

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve cabernet sauvignon 70%, cabernet franc 30%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti di Tunno vecchio sono state raccolte a mano e poste in cassette da kg 15; trasportate immediatamente in cantina, qui sono state pigiate e diraspate; il pigiato posto in vasche d'acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate due volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 15 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e quindi esaltare la complessità del vino. La fermentazione è durata 6/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 15-16 °C, seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 26-27 °C, con l'interruzione della refrigerazione. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmatura delle vasche con vino della stessa vigna di

provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 12/15 giorni a cappello sommerso (bucce a contatto del vino) e al termine le svinature. Durante i dodici giorni di macerazione, la temperatura è stata regolata intorno ai 20-22 °C per favorire la dissoluzione dell'O^2 in piccole frazioni -attraverso la microossigenazione - in modo da migliorarne la struttura e la stabilizzazione degli antociani. La fermentazione malolattica è stata effettuata in acciaio; al termine, il vino è stato svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per un affinamento di 16 mesi. Affinamento: 100% in barriques di rovere di Allier di primo passaggio.

Sensazioni

Bordolese made in Sicily da una selezione delle migliori uve dei vigneti dell'azienda. Rosso potente, costruito su una trama tannica fitta ed importante, bilanciata da una alcolicità decisa. Forza gustativa incentrata su un fruttato maturo molto denso e ricco di polpa. I sapori sono quelli del mirtillo e delle amarene sotto spirito che si mescolano al cuoio mentre gradatamente affiorano dei profumi intensi di ciliegie, cacao, iodio e rosmarino.

"Burdese", in dialetto siciliano vuol dire "bordolese". Basta questo per svelare la natura cosmopolita di questo rosso targato Planeta. Un'interpretazione tutta isolana del classico taglio di Bordeaux. I vigneti in questo caso si dividono tra la contrada Dispensa, a pochi chilometri dal mare, e la più alta Maroccoli, che sfiora i 430 metri sul livello del mare. Da queste colline, un tempo battute dai commercianti fenici e poi greci, oggi arrivano micro?partite di uva che mantengono vivo lo spirito di scambio della costa sud-occidentale. La cuvée di base di Burdese è composta per il 70% di Cabernet Sauvignon che dona struttura, frutto scuro e tannino e per il restante 30% Cabernet Franc che apporta freschezza balsamica e la caratteristica nota erbacea. Le due parcelle vengono vendemmiate manualmente nella prima parte di settembre. Le uve vengono prima diraspate per poi essere avviate a fermentazioni separate in acciaio. Segue una fase di macerazione sulle bucce e la malolattica, completamente svolta. In ultimo il vino matura poi per 14 mesi in barrique francesi di Allier, quasi tutte nuove. Una scelta stilistica ben precisa che contribuisce ad ammorbidire i tannini, aggiungendo tocchi di cacao e liquirizia. Un ulteriore anno in bottiglia completa l'affinamento prima della messa in vendita. Nel calice si mostra di un bel colore rubino fitto con riflessi porpora. Al naso sprigiona ribes nero, prugna sotto spirito e accenni di grafite. Con il passare dei minuti, poi, l'ossigenazione nel bicchiere fa emergere note di rosmarino, cuoio e cioccolato fondente. L'attacco in bocca è pieno, quasi cremoso, bilanciato da una dorsale acida che allunga il sorso verso un finale salino-balsamico, segnato da erbe mediterranee e un eco di amarena. Buono già oggi, grazie ai suoi tannini fitti e all'elevata concentrazione, Burdese promette una vita in cantina di 12-15 anni. Con il tempo svilupperà tonalità di tabacco dolce, cedro candito e leggera nota ferrosa che entusiasmeranno chi ama le evoluzioni complesse.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4?milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute -?Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo?Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altopiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di micro?vinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo SOStain, il primo standard di sostenibilità pensato per la viticoltura siciliana. Il progetto "Planeta?Terra" va oltre: bottiglie alleggerite prodotte al?100?% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, riforestazione di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un impegno concreto che trasforma la sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821