



ACQUISTATO IL

"Sito dell'Ulmo" Menfi DOC 2021

2021

Vena mediterranea



Svinando

Il vino nasce dalla passione per il vino e la Sicilia. Il vino nasce dalla cura dei dettagli, dalla ricerca di qualità e dal rispetto per le tradizioni. Il vino nasce dalla voglia di esplorare i territori della Sicilia, di scoprire i suoi segreti e i suoi misteri. Il vino nasce dalla voglia di condividere il piacere del bere con gli altri. Il vino nasce dalla voglia di scoprire nuovi sapori, nuove emozioni, nuovi colori. Il vino nasce dalla voglia di scoprire nuovi territori, nuove sfide, nuovi stimoli. Il vino nasce dalla voglia di scoprire nuovi orizzonti, nuove speranze. Il vino nasce dalla voglia di scoprire nuovi mondi, nuove vite. Il vino nasce dalla voglia di scoprire nuovi mondi, nuove vite.

Torna Cicali! È un progetto che nasce nel cuore dell'isola siciliana dove si svolgono i più antichi e nobili affari di vino. Nasce dopo il terremoto del 1968, il terremoto del Cicali, che ha colto molti vini in produzione perché sono state le pietre a scatenare il terremoto. Torna Cicali! La storia di questo vino è legata alla storia della Sicilia, alla storia della malattia, alla storia della morte. Torna Cicali! Al di là delle sue storie, questo vino rappresenta una storia italiana più antica delle storie stesse.

La Vigna

Terreno

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.

Esposizione Allevamento

spalliera con sistema di potatura Guyot

Densità imp.

4545

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Sicilia

Uve

merlot 100%

Gradazione

14,5% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 10 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Le uve Merlot provenienti dai vigneti di Ulmo sono state raccolte a mano, poste in cassette da kg 15 e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, e il pigiato posto in vasca in acciaio dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate 2/3 volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 15 e 20 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 16 °C, nella seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 25-26 °C, interrompendo la refrigerazione. Finita la fermentazione il vino viene svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per l'affinamento di 14 mesi. La fermentazione malolattica viene condotta interamente in barrique. Affinamento in barriques di rovere di Allier, 50% nuove, 25% di secondo passaggio, 25% di terzo passaggio.

Sensazioni

Colore rubino compatto, ricchissimo di succo dolce di ribes nero e di viola candita che si alternano al timo e alla lavanda, non può passare inosservata sia al palato di un raffinato degustatore che a quello di un appassionato alle prime armi. È un rosso sfaccettato e intrigante che unisce alla piacevolezza del tannino una straordinaria lunghezza gustativa.

C'è un castello arabo che, quando il livello dell'acqua del Lago Arancio si abbassa, riaffiora come per magia. E' il fortino di Mazzallakkar, sentinella silenziosa di queste sponde sin dall'830 d.C. Proprio qui, fra riflessi d'acqua e brezza salmastra, nasce Sito dell'Ulmo: un Merlot che parla il dialetto siciliano con un accento bordolese inconfondibile. Ci troviamo tra Sambuca di Sicilia e Menfi. Qui i filari destinati all'Ulmo si distendono a circa 195 metri sul livello del mare, su depositi alluvionali ricchi di ciottoli e calcare. I vigneti, piantati nel 1987 sulle rive del bacino artificiale creato negli anni '50, godono di notti fresche che preservano gli aromi e di giornate soleggiate che maturano tannini e colore. Sito dell'Ulmo è Merlot in purezza, nessun taglio, nessun compromesso. Il clone bordolese qui mostra una vena mediterranea irresistibile, con frutto maturo e un tocco balsamico discreto, mentre la bassa resa garantisce concentrazione senza perdere eleganza. La vendemmia è manuale. Le uve, diraslate, restano 14 giorni a contatto con le bucce. Fermentano a temperatura controllata e svolgono la malolattica in acciaio prima di affrontare 14 mesi di barrique di rovere di Allier, metà nuove, metà di secondo passaggio. La lunga maturazione in legno ammorbidisce i tannini senza intaccare il frutto, lasciando che questo si esprima liberamente nel bicchiere. Nel calice brilla di rubino fitto con riflessi viola. Il primo impatto olfattivo regala ribes nero, violetta candita e timo. Poi, con il passare dei minuti, l'ossigeno fa emergere note di grafite, lavanda e un soffio di cacao. Il sorso è denso ma scorrevole. L'attacco dolce di mora cede ben presto il passo a una suggestione sapida, quasi marina. Il finale, lungo e stratificato, intreccia amarena, liquirizia e ricordi di erbe mediterranee. Vino già godibile oggi, è pensato per evolvere positivamente in cantina. Se ben conservato può certamente riposare in attesa dell'occasione giusta anche 12-15 anni. Con il tempo il timbro fruttato si trasforma in sfumature di tabacco dolce, sottobosco e leggera nota ferrosa, perfette per chi ama i rossi in continua evoluzione.

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 microvinificazioni, 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 "PlanetaTerra" 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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821