ACQUISTATO IL .....

"Sito dell'Ulmo" Menfi DOC 2021 2021

Vena mediterranea



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, diraspate, 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 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 "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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821