

# Plumbago 2019

Sicilia DOC

100% Nero d'Avola



PRIMA ANNATA  
2008

COMUNI DEI VIGNETI  
Menfi e  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETI  
Dispensa, Ulmo

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
SOStain®



*Plumbago – dal fiore spontaneo di un bellissimo colore violaceo che cresce nei boschi che circondano il baglio e le vigne dell'Ulmo – è un Nero d'Avola in purezza. Nasce dal vecchio vigneto attorno al Lago Arancio, che ci regala una versione morbida e fruttata di questa grande varietà siciliana. Tannini rotondi e legno perfettamente dosato ne fanno un vino di immediata piacevolezza.*

**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 Dispensa, mediamente profondo tendente all'argilloso, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

**ALTIMETRIA:** Ulmo 195 metri s.l.m.;  
Dispensa 75 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Ulmo 80 quintali;  
Dispensa 70 quintali.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

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

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con favino, vecchia 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:** 10-15 settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve di Nero d'Avola provenienti dai vigneti "Ulmo Vecchio" e "Vruca", sono state raccolte a mano, poste in zaini 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 12 e 18 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 8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata

mantenuta intorno ai 14-15 °C, seconda fase sui 18-21 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 24-25 °C. Finita la fermentazione, si è proceduto alla colmatura delle vasche con vino della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 10/12 giorni a cappello sommerso (bucce a contatto del vino) e al termine le svinature. Durante i dodici giorni di macerazione la temperatura viene regolata intorno ai 21-23 °C per favorire la c.d. "FML", che viene effettuata interamente in acciaio; al termine, il vino viene svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per l'affinamento di 10 mesi.

**AFFINAMENTO:** barriques e tonneaux di 3° e 4° passaggio in rovere di Allier francese.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** settembre 2020.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,8% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,4 g/l

**PH:** 3,44

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da invecchiare fino a 10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 500 g

**TAPPO:** DIAM®.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Viola porpora saturo che non vedi l'ora di berlo. Plumbago, dominato dal profumo delle prugne mature e delle more selvatiche, mostra dei tratti aromatici piacevolmente complessi di incenso, gelsomino e tartufo nero. La tessitura del tannino è variegata ed unisce degli aspetti morbidi, dolci e seducenti, come una torta Sacher, a quelli più duri, diretti ed austeri di una tavoletta di cioccolato modicano.

**ABBINAMENTO:** Perfetto negli abbinamenti con carni alla brace con cui ritrova affinità sui toni affumicati. La sua naturale dolcezza si sposa con eventuali salse.

## NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2019

Nel 2019 Planeta ha festeggiato la venticinquesima vendemmia, con un'annata di qualità superiore. Quantità genericamente in calo, con punte anche del 20%, ma abbondantemente compensata da una diffusa qualità delle uve: una vendemmia che fa felici gli enologi!

Una breve descrizione dal clima che ha preceduto la vendemmia 2019.

In generale avevamo avuto un autunno straordinariamente piovoso, che aveva rimpinguato le riserve idriche dei terreni e, in qualche modo "raffreddato" i suoli. L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio. Questa combinazione - suoli freddi, primavera fredda dopo un inverno mite - ha determinato un inizio vendemmia eccezionalmente tardivo in tutta la Sicilia, tranne che sull'Etna (vedremo perché nel dettaglio). Il mese di agosto ha avuto un clima ideale, privo di piogge e non caldo, pur con una certa umidità. All'inizio di settembre qualche pioggia ha completato al meglio a fase finale della maturazione dell'uva. Il mese di settembre è proseguito senza sorprese a occidente come a oriente.

A Menfi, come ogni anno, come un rito, la vendemmia è incominciata proprio dove tutto ha avuto inizio. Abbiamo iniziato dopo ferragosto, cosa che è successa solo nel 1996, e concluso il 26 settembre. In generale la maturazione delle uve è avvenuta evitando il periodo più caldo di fine luglio e inizio agosto. Aromatici e colorati i Nero d'Avola pur con basse produzioni.