

Alastro 2015

Denominazione: Sicilia DOC

Dal nome di un fiore selvatico che cresce intorno alla nostra cantina, Alastro è un Grecanico in blend con due varietà spiccatamente aromatiche come Grillo e Sauvignon Blanc. Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di frutti tropicali, agrumi freschi e fiori bianchi.

Varietà: 70% Grecanico, 15% Grillo e 15% Sauvignon Blanc

Prima annata: 1995

Comune del vigneto: Sambuca di Sicilia e Menfi (Agrigento)

Vigneti: Ulmo, Gurra

Cantina: Ulmo

Vigneto	Ulmo	Ulmo	Gurra
Varietà	Grecanico	Sauvignon Blanc	Grillo
Tipo di suolo	terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali		calcareo e molto argilloso
Altimetria	200 - 250 m s.l.m.		75 m s.l.m.
Resa per ettaro	100 q.li	75 q.li	70 q.li
Sistema di allevamento	cordone speronato	cordone speronato	Guyot
Densità di impianto	3.800 / 4.500	3.800	5.000
Epoca di vendemmia	20-25 settembre	5 settembre	10-13 settembre

Vinificazione: dopo diraspapigiatura e pressatura soffice, il mosto decanta a bassa temperatura fermenta a 15 °C; a fine fermentazione affina sulle fecce fini per 6 mesi in vasca di acciaio dove un *bâtonneur* tiene le fecce in sospensione

Epoca di imbottigliamento: marzo

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,65 gr/l

pH: 3,36

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da invecchiare sino a 4-5 anni; il Grecanico sorprende nella sua capacità di evoluzione

Formato bottiglia: 0,75 l

Note organolettiche

Il colore giallo paglierino trasparente fa presagire un vino lieve e scorrevole. Ma l'abito in questo caso è una mimetica che, il Grecanico mette per nascondere la forza ed il carattere poliedrico di questo bianco. Il matrimonio con Grillo e Sauvignon da un naso ricco di profumi di cedro, pesca, frutti tropicali e fiori gialli, come la ginestra. In bocca è vibrante, ma cremoso e setoso con note di melone bianco.

Abbinamento

Il contrasto tra sapidità e dolcezza gli conferisce una forza gastronomica che lo rende adatto anche agli abbinamenti di piatti semplici come un'insalata di mare tiepida che piatti più complessi come un piatto asiatico speziato in salsa agrodolce. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e alla cucina vegetariana. Servire a 10 °C.