



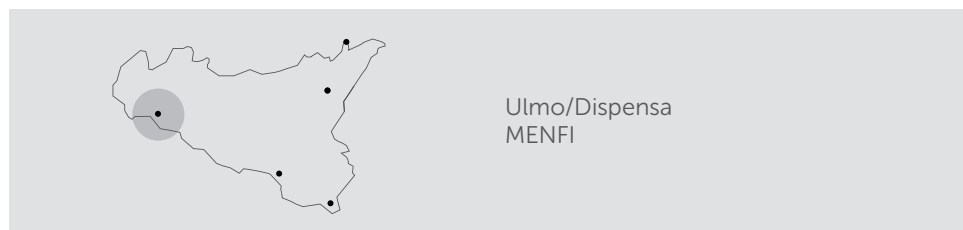
Plumbago 2016

Denominazione: Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

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 questa versione morbida e fruttata di questa grande varietà siciliana. Tannini rotondi e legno perfettamente dosato ne fanno un vino di immediata piacevolezza. Ideale per la cucina mediterranea a base di verdura e di ogni tipo di carne.

PRIMA ANNATA	COMUNI DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
2008	Menfi e Sambuca di Sicilia (Agrigento)	Dispensa, Ulmo	Ulmo



VIGNETI: Ulmo, Dispensa

VARIETÀ: Nero d'Avola.

TIPO DI SUOLO: ULMO 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. DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo.

ALTIMETRIA: ULMO 195 metri s.l.m. DISPENSA 75 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: ULMO 90 q.li. DISPENSA 75 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: ULMO 3.800 piante per ettaro. DISPENSA 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 10-15 settembre.

VINIFICAZIONE: dopo diraspapigiatura e pigiatura, le uve fermentano in vasca di acciaio e rimangono sulle bucce per 14 giorni a 25°C con rimontaggi ripetuti; alla fine del periodo, segue svinatura in pressa soffice. Il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio, nel mese di gennaio viene trasferito in legno per 10 mesi.

AFFINAMENTO: barriques e tonneaux di 3° e 4° passaggio.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: mese di settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,45 gr/l.

PH: 3,44.

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

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.