

PLANETA



Cometa 2016

Denominazione: Menfi DOC

100% Fiano

Un grande vino bianco da uve del Sud Italia, in grado di confrontarsi con i grandi bianchi del mondo: questo il progetto iniziale. Per questo negli anni '90 è iniziata la sperimentazione sul Fiano, nobile e antica varietà di origine campana. È nato così il Cometa, che esprime al meglio, in modo originale e unico, le caratteristiche di questo straordinario vitigno. Profumi intensi e fruttati, la sua grande struttura e mineralità ne fanno oggi uno dei vini bianchi di riferimento del Sud Italia.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
2000	Menfi (Agrigento)	Gurra, Dispensa	Dispensa



VIGNETI: Gurra, Dispensa

VARIETÀ: Fiano

TIPO DI SUOLO: DISPENSA mediamente profondo, scheletro scarso quasi assente, mediamente calcareo. GURRA calcareo e molto argilloso.

ALTIMETRIA: 75 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 75 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: DISPENSA 10 agosto. GURRA 2 settembre.

VINIFICAZIONE: dopo vendemmia normale, accurata diraspigiatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura; fermentazione a 15 °C, in acciaio sulle fecce fini, così sosta fino all'imbottigliamento.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: seconda metà del mese di febbraio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/l.

PH: 3,29.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare per molti anni, sino a 15.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Fiano in purezza proveniente da terreni calcareo-argillosi che contribuiscono ad esaltare i marcatori aromatici di macchia mediterranea propri di questo vitigno. Così, tra il fiore di ginestra ed il timo, si possono rintracciare dei delicati profumi di camomilla, fieno e mandarino. Palato minerale con tracce di sapidità vibranti che scuotono e dissetano. Poi il ritmo cambia per diventare più lento ed armonico, un invito a sorseggiare questo bianco d'autore con la giusta calma godendosi appieno ogni sfumatura. Il finale regala una sensazione tattile setosa con un retrogusto raffinatissimo di albicocche mature, di mandorli in fiore e foglia di basilico.

ABBINAMENTO: Senza aver paura della banalità con un dentice pescato e messo sulla griglia.