

## Maroccoli 2018

Menfi DOC

100% Syrah

*Il Syrah è un nobile vitigno mediterraneo che dà il meglio di sé nei luoghi luminosi e asciutti come la nostra Sicilia. Per questo crediamo molto nel futuro di questa varietà nella nostra terra. Da una vigna straordinaria – Maroccoli a circa 400 mt, in un luogo incontaminato – nasce questa interpretazione del Syrah in una chiave moderna e rispettosa delle caratteristiche del vitigno. Imponente e impenetrabile, è un vino destinato a lungo invecchiamento.*



PRIMA ANNATA  
1999

COMUNE DEL VIGNETO  
Sambuca di Sicilia (AG)

VIGNETO  
Maroccoli

CANTINA  
Ulmo



CERTIFICAZIONI  
SOSStain®



**TIPO DI SUOLO:** calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.

**ALTIMETRIA:** 370 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 75 quintali.

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

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.545 piante per ettaro.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con trifoglio, veccia, senape gialla 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:** prima settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve Syrah provenienti dai vigneti di Maroccoli sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, quindi il pigiato è stato posto in vasca in acciaio, dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate due 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 5/7 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14-15 °C, seconda fase sui 20-22 °C e infine, avviandosi alla sua conclusione, sui 25-27 °C con l'interruzione della refrigerazione. Finita la fermentazione, si è

proceduto alla colmatura delle vasche con vino della stessa vigna di provenienza, per proseguire con una macerazione mirata di 18/20 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 20-22 °C, per favorire la dissoluzione dell'O<sup>2</sup> in piccole frazioni - attraverso la micro ossigenazione - in modo da migliorarne la struttura e la stabilizzazione degli antociani. La fermentazione malolattica è stata effettuata in acciaio; al termine, il vino è stato svinato, sfecciato e trasferito in barrique di rovere francese per un affinamento di 14 mesi.

**AFFINAMENTO:** in barriques di rovere di Allier, 35% nuove, 35% 2° passaggio, 30% 3° passaggio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** giugno 2020.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,6% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,4 g/l

**PH:** 3,53

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o invecchiare fino a 7-10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 500 g (0,75 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Spezie dolci orientali ed un lieve ricordo di cacao tostato accompagnano il vino in tutte le fasi degustative, adesso aprendo uno spazio al frutto nero nettissimo e solare, adesso a note più invernali di cuoio e humus. Tocco avvolgente che ricorda la consistenza del velluto con un finale di mentuccia e pepe nero.

**ABBINAMENTO:** Costolette d'agnello marine e grigliate, accompagnate con della mentuccia o anche con una parmigiana eterodossa con della provola affumicata.

### NOTE DI VENDEMMIA - MENFI 2018

A Menfi, un inverno particolarmente asciutto ci aveva fatto temere le stesse conseguenze del siccitoso 2017, ma già le piogge di febbraio ci hanno poi rassicurati, così come una primavera mite e un inizio d'estate ideale, con temperature più fresche del solito.

Solo dopo sono arrivate le piogge, in alcuni casi anche molto violente, che - pur preoccupandoci - ci hanno comunque consentito di affrontare quasi un mese di raccolta in buone condizioni, fino alla metà di settembre.

La nostra gestione viticola ci ha portato uve sane dall'inizio alla fine e la vendemmia è stata archiviata con bianchi particolarmente aromatici e rossi equilibrati, seppur meno intensi e concentrati di come lo erano stati, per le ragioni opposte, nel 2017.