

SERRA FERDINANDEA

BLANC 2020

APPELLATION : SICILIA DOC

COMPOSITION : 50% GRILLO - 50% SAUVIGNON BLANC

Florent Dumeau, œnologue conseil de la famille Planeta depuis 10 ans, a su associer des univers différents pour créer ce vin qui se distingue par son intensité aromatique: une combinaison de parfums et de saveurs uniques. Le bois est utilisé avec subtilité, pour accompagner les arômes tout en conservant l'expression variétale et son potentiel de garde, garantissant un vieillissement idéal de ce vin blanc.



PREMIER MILLÉSIME : 2019.

COMMUNE : Sambuca di Sicilia (Agrigente).

VIGNOBLE : Monte Cirami.

VARIÉTÉS : Grillo, Sauvignon Blanc.

CARACTÉRISTIQUES DU SOL : un sol sombre en surface, riche en matière organique, d'une grande vitalité. En profondeur, des couches de calcaire mélangé à des pierres, du sable, du limon et de l'argile. Des sols bruns plus ou moins foncés selon la présence de substance organique, résistants aux éventuelles sécheresses estivales, stimulant l'activité microbienne.

ALTITUDE : 411 m.

RENDEMENT PAR HECTARE : Grillo 70hl/hectare ; Sauvignon Blanc 50hl/hectare.

MODE DE CULTURE : Palissé / taille Guyot simple.

DENSITÉ DE PLANTATION : Grillo 5 050 pieds par hectare. Sauvignon Blanc 5 050 pieds par hectare.

CALENDRIER DE RÉCOLTE : Grillo 14 septembre; Sauvignon Blanc 30 août.

RÉCOLTE : à la main, en caisses de 15 kg.

VINIFICATION : les raisins cueillis à la main sont mis en caisses réfrigérées pendant une nuit à environ 12°C. Le lendemain matin, ils sont sélectionnés sur une table de tri manuel et envoyés entiers au pressoir à membrane. Le moût obtenu est transféré dans des cuves en inox pour une stabulation à froid de deux semaines, avec agitation quotidienne. Enfin, il est soutiré, inoculé et transféré en barriques, foudres et cuves en inox (25% inox, 60% foudres et 15% barriques). Le vin est élevé en bois de chêne pour 9 mois, dont 50% en grands fûts de 35,25 hl et 50% en tonneaux de 5 hl.

TENEUR EN ALCOOL : 13% vol.

ACIDITÉ TOTALE : 5,35 gr/l.

PH : 3,35.

POTENTIEL DE GARDE : 7-10 ans.

FORMAT BOUTEILLE : 0,75 l.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES : couleur soleil avec des reflets verts. Au nez, il présente des senteurs florales d'acacia, de camomille, de miel et de noix. Un boisé subtil et intégré vient sublimer sa complexité. En bouche, l'attaque est fraîche, l'évolution minérale et la finale persistante.

