

SERRA FERDINANDEA

BIANCO 2020

DENOMINAZIONE: SICILIA DOC
UVE: 50% GRILLO - 50% SAUVIGNON BLANC

Mondi distanti, che si avvicinano e si completano. Per questo Florent Dumeau, dopo la decennale esperienza in Sicilia come enologo di Planeta, ha pensato di unire due varietà così diverse ma così complementari. Un vino tutto giocato sull'aromaticità, su una combinazione di profumi e sentori peculiari. Il legno è usato con mestiere, per accompagnare i profumi e predisporre questo bianco ad un felice invecchiamento.



PRIMA ANNATA: 2019.

COMUNE DEL VIGNETO: Sambuca di Sicilia (Agrigento).

VIGNETO: Monte Cirami.

VARIETÀ: Grillo, Sauvignon Blanc.

TIPO DI SUOLO: in superficie uno strato di colore scuro con buona presenza di sostanza organica e grande vitalità, seguita da profondi strati di calcare misto a pietre e a sabbia, limo ed argille. Suoli di colori tra il marrone più o meno scuro a seconda della presenza di sostanza organica e ben resistenti ad eventuali siccità estive.

ALTIMETRIA: 411 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Grillo 70 q.li; Sauvignon Blanc 50 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera; potatura Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Grillo 5.050 piante per ettaro; Sauvignon Blanc 5.050 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Grillo 14 settembre; Sauvignon Blanc 30 Agosto.

RACCOLTA: a mano, in casse da 15 kg.

VINIFICAZIONE: le uve raccolte a mano in casse vengono refrigerate per una notte in stanza fredda e portate a circa 12°C; la mattina successiva vengono selezionate in tavolo di cernita a mano e inviate intere alla pressa soffice; il mosto fiore ottenuto viene inviato in vasche di acciaio per una stabulazione a freddo di due settimane, con agitazioni giornaliere; alla fine, viene travasato e mandato a fermentare in tonneaux, botti di rovere e acciaio (25% acciaio; 60% botti; 15% barriques e tonneaux). Il vino affina in legno di rovere per 9 mesi, di cui 50% in botti grandi da hl 35,25, e il 50% in tonneaux da hl 5.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,35 gr/l.

PH: 3,35.

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo solare con riflessi verdi; al naso profumi floreali di acacia, camomilla, di miele, di frutta a guscio. Il legno ben dosato, non nascosto, ne aumenta la complessità. Al palato fresca mineralità e lunga persistenza.

