

LaCuba 2021

Nel calice il vino dorato emana profumi di nespole, cedro, frutto della passione, menta e un'intensa ventata salmastra. La freschezza, offre un sorso in buon equilibrio con le note gliceriche e l'energica dote sapida. Fermentazione in tini di legno da 50 hl, poi grandi botti per 6 mesi



GRILLO /
DOP SICILIA BIO //
PIANE LIQUIDE - MARSALA

ALLEVAMENTO

Comune - Marsala (TP)
Ubicazione dei vigneti - Riserva dello Stagnone
Uve - grillo
Esposizione - sud, sud est
Altimetria s.l.m. - 50 m
Tipologia di terreno - sabbioso, medio impasto
Anno d'impianto - 1995
Densità di impianto ceppi/ettaro - 2.800
Forma di allevamento - contropalliera
Potatura - guyot a 6- 8 gemme
Resa Kg/pianta - 1,95
Epoca di vendemmia - settembre
Conduzione della raccolta - manuale in cassette da 15 kg circa

VINIFICAZIONE

Pressatura - soffice
Vasche di fermentazione - tini di legno di acacia da 50 hl
Temperatura di fermentazione in °C 15- 16
Durata della fermentazione in giorni 8
Fermentazione malolattica - no
Affinamento minimo in legno - 6 mesi in botti da 10 hl
Affinamento in bottiglia - 6 mesi

CARATTERISTICHE

ENOCHIMICHE

Grado alcolico: 13%
Zuccheri residui: g/l

Informazioni di

Smaltimento

Bottiglia: vetro GL71
Capsula Alluminio ALU41
Tappo di Sughero FOR51

ANNATA 2021

Le temperature elevate, oltre i 40 gradi, hanno accelerato la maturazione delle uve, dando il via alla stagione vendemmiale la prima decade di agosto. Il 2021, climaticamente, è stata l'annata ideale. Le piogge si sono concentrate nei mesi freddi.

La presenza di acqua nel terreno ha dato una spinta importante alla ripresa vegetativa delle viti che si sono presentate già dalle prime fasi fenologiche in salute e rigogliose. Le fasi di fioritura e allegagione si sono svolte nel migliore dei modi, complice le temperature in linea con la media degli ultimi anni: il caldo di giugno è stato compensato dagli abbassamenti di temperatura a luglio che hanno garantito lo svolgimento del normale ciclo vegetativo della pianta. Alle porte della vendemmia le condizioni nella vigna erano ottimali: le uve sono arrivate al momento della raccolta in eccellente forma e la vendemmia è stata più generosa rispetto al 2020, con una raccolta superiore di circa il 10%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - giallo paglierino
Odore - naso intrigante di acacia, ginestra, pesca gialla, ritorni agrumati
Sapore - vino armonico, di corpo con una bella mineralità e persistenza.

Certificazione

Biologico, IT - Bio - 007

ETICHETTA

L'etichetta, nella sua fustella e nella sua grafica ricorda il palermitano castello della Cuba, uno dei sollazzi regi dei re normanni di Sicilia. E' un omaggio ad un periodo storico che ha visto protagonista una terra feconda e profficua. La Cuba è stata costruita nel 1180 per il re Guglielmo II, al centro di un ampio parco detto Genoardo - il giardino o paradiso in terra. Proprio alla Cuba il Boccaccio ha ambientato una novella del suo Decamerone.

A TAVOLA

Insuperabile con raffinati risotti, filetti di pesce, zuppe, o ancora, molluschi e crostacei.

Temperatura di servizio

12 °C

Prima Annata

2014

Famiglia prodotti RALLO

Le Selezioni

RALLO 1961