

Allemanda 2022

Noto DOC

100% Moscato Bianco

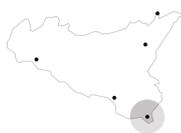


PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Noto (SR)

VIGNETI
Buonivini - Agliastro

CANTINA
Buonivini



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®;
10.1 B



Allemanda è una danza barocca di apertura, così come immaginiamo questa versione di Moscato bianco: un vino perfetto da aperitivo. Privo di residuo zuccherino, per esaltare il profilo aromatico e il piacere di bere.

Una viticoltura secondo i criteri della sostenibilità e del biologico unita a una vinificazione attenta, rispettosa e in protezione del profilo aromatico: ciò ha reso possibile dare vita, pur nella parte più a sud della Sicilia, a un bianco con profumi che riportano indietro nel tempo.

TIPO DI SUOLO: terreni composti da marne calcaree, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro.

ALTIMETRIA: 40 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con favino, veccia 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: 5 -12 agosto.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano in cassette e refrigerate per una notte a circa 8/10 °C. Successivamente sono state selezionate al tavolo, diraspate e mandate in pressa. Il mosto ottenuto è rimasto a circa a 7/8 °C per 3/4 giorni; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato a circa 15 °C per 20/25 giorni. Alla fine della fermentazione in vasche in acciaio inox da 100 e 195 hl, dopo circa 10 giorni, il vino è stato ulteriormente travasato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni

settimanali; nel mese di febbraio - dopo un periodo di circa 4 mesi - è stato infine imbottigliato.

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: marzo 2023.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l

PH: 3,26

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da apprezzare giovane.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 440 g

TAPPO: Stelvin® Deluxe.

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo molto chiaro con riflessi verdi. Gelsomino, petali di rosa, agrumi, pompelmo rosa e profumi di mare. In bocca sapido e fresco, equilibrato ed elegante.

ABBINAMENTO: vino da aperitivo; quindi da abbinare ai più diversi contesti. Dalle semplici mandorle di Noto, per restare il tema territoriale; alle olive di Nocellara del Belice, ai formaggi come la vastedda o la tuma fresca. Consigliabile anche con pesce crudo nelle diverse preparazioni o con alcuni piatti speziati per un abbinamento in contrasto. La sua fragrante aromaticità si esalta nel contrasto morbido-sapido del mare: voluttuoso su un'insalata di aringhe; gentile su una caprese. Straordinario su gamberi e altri crostacei panati, così come su una crema di pomodoro e astice. Solare e conviviale, valorizza millimetricamente una paella valenciana, un couscous di pesce o dei tagliolini ai ricci di mare.

NOTE DI VENDEMMIA - NOTO 2022

La Sicilia e Planeta archiviano una vendemmia 2022 di grande qualità. Una produzione mediamente più bassa circa del 12% e un'estate asciutta che ha determinato una straordinaria sanità dell'uva, con una pressione fungina bassissima. Una vendemmia che - pur tra eccessi meteorologici - magicamente si è bilanciata: le fortissime piogge tardo autunnali hanno sopperito alla siccità invernale; le alte temperature medie di giugno e luglio sono state compensate da un agosto - ottobre ideale. La quiete dopo il caos.

Inverno asciutto e bella pioggia "benedetta" sia a maggio che a settembre. Quindi una vendemmia dove l'uso precoce dell'irrigazione e una buona gestione della parete fogliare ha consentito portare a casa una qualità sorprendentemente alta. La produzione, a differenza delle altre zone della Sicilia, è stata superiore alla media del 5-10%. Il Moscato aveva una ottima produzione e - vendemmiato in anticipo per preservarne i profumi - ci ha perfettamente gratificato.

Vendemmia 2022 quasi perfetta a Noto.