



## Controdanza 2017

Denominazione: Noto DOC

85% Nero d'Avola, 15% Merlot

Controdanza, da "country dance", è un ballo di tradizione rurale i cui protagonisti si muovono con eleganza in un gioco di contrapposizioni e di intese. Questo abbiamo immaginato unendo Nero d'Avola e una piccola parte di Merlot, coltivati nelle terre bianche di Noto. Un connubio non convenzionale, tutto giocato fra il contrasto e l'armonia.

PRIMA ANNATA	COMUNI DEL VIGNETO	VIGNETI	CANTINA
2012	Noto (Sr)	Buonivini	Buonivini



**VIGNETO:** Buonivini.

**VARIETÀ:** Nero d'Avola.

**TIPO DI SUOLO:** terreni molto calcarei, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro.

**ALTIMETRIA:** 40-70 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 85 q.li. Nero d'Avola, 76 q.li Merlot.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000 piante per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 15-20 settembre Nero d'Avola, 10 settembre Merlot.

**VINIFICAZIONE:** diraspapigiatura seguita da 14 giorni di permanenza sulle bucce. Fermentazione a 25°C, dopo svinatura fermentazione malolattica in acciaio.

**AFFINAMENTO:** 10 mesi in barriques di rovere di Allier di 2° e 3° passaggio.

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** aprile.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,70 gr/l.

**PH:** 3,45.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da invecchiare sino a 8-10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Tipico carattere del Nero d'Avola di Noto: con profumi di gelso e prugna insieme a note di alloro, incenso e note balsamiche equilibrati e resi vivaci dall'aggiunta di un vivace Merlot prodotto sugli stessi terreni calcarei. Acidità armonica e tannini morbidi caratterizzano il palato.

**ABBINAMENTO:** Dal maiale all'agnello, esprime il meglio con tutte le carni alla brace. Da provare con una ricetta tradizionale come la salsiccia sul coppo o in un gradevole abbinamento con salse in agrodolce.