



Passito di Noto 2019

Denominazione: Noto DOC

100% Moscato Bianco

Da uno dei più antichi vitigni del mondo, il Moscato Bianco, nasce il nostro Passito di Noto. Il passito è un vino antichissimo che diviene attuale con un moderno sistema di appassimento. Profumi esplosivi di frutta esotica, di gelsomino, di agrumi canditi, è al tempo stesso complesso ma facile da amare. Il compagno ideale della grande tradizione siciliana di dolci e gelati.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2003	Noto (Sr)	Buonivini	Buonivini



Buonivini
NOTO

VIGNETO: Buonivini.

VARIETÀ: Moscato Bianco.

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

ALTIMETRIA: 40 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 50 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 25-30 agosto.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vendemmiate - ben mature - a fine agosto e successivamente appassite in fruttai, in cassette da 5 kg in ambiente ventilato a 23 °C. Quando hanno perso la metà del loro peso, circa 40 giorni dopo, le uve vengono pigiate ed il mosto ottenuto, particolarmente ricco di zuccheri, fermenta lentamente a 18°C in vasche d'acciaio per più di un mese, fino all'imbottigliamento.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: prima metà del mese di aprile.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 175 gr/l.

ACIDITÀ TOTALE: 7,30 gr/l.

PH: 3,28.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: lunga, come tutti i vini dolci, il tempo lavora per lui.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,50 l, 1,5 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: L'appassimento di circa un mese e mezzo garantisce un'alta concentrazione di zuccheri ed alcune naturali trasformazioni dell'uva contribuiscono a dare straordinarie profumazioni di albicocche, petali di rosa, papaya e mela cotogna. Bocca dolce e carnosa, ma vivace con note agrumate. Rimanda al torrone e allo zenzero candito.

ABBINAMENTO: Vitigno nato per abbinarsi ai migliori dolci, nella sua veste passita predilige quelli secchi possibilmente arricchiti da qualche frutto con una nota acida prominente.