

Allemanda 2023

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 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.

IMBOTTIGLIAMENTO: aprile 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,39 g/l

PH: 3,43

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 2023

In assoluto, le maggiori soddisfazioni 2023 le registriamo a Noto e le registriamo sul vitigno bandiera: il Nero d'Avola. Colori stupendi, equilibrio e profumo. Grazie ad una annata non più calda del solito e che si è giovata enormemente delle piogge tardive. Bene anche il Moscato, con poca uva e tanti profumi.