

Controdanza 2018

Noto DOC

85% Nero d'Avola, 15% Merlot

La 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 sul contrasto e non sull'analogia. Nasce come un classico "secondo vino"; da quelle vigne che – pur essendo nelle valli che circondano la Cantina di Buonivini – non raggiungono il blasone per il Santa Cecilia. Sono le parti più basse delle valli; dove il frutto vince sulla balsamicità tipica del Nero d'Avola sul calcare di Noto.



PRIMA ANNATA
2016

COMUNE DEL VIGNETO
Noto (SR)

VIGNETO
Buonivini

CANTINA
Buonivini



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



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

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

RESA PER ETTARO: 65 quintali Nero d'Avola; 72 quintali Merlot.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; 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: Nero d'Avola 4 -9 settembre; Merlot 7 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 100 e 150 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 25 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia.

La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14/15 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con

temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 15/18 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche in acciaio inox da 100 e 150 hl; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, si è dato inizio all'affinamento in barrique di rovere francese, 50% di quarto passaggio e 50% di quinto passaggio.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques di rovere di Allier di quarto e quinto passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: maggio 2020.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,10% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,95 g/l

PH: 3,36

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8/10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: tipico carattere del Nero d'Avola di Noto ma dai suoli un po' meno calcarei: con profumi di gelso e prugna insieme a note balsamiche, di alloro, di incenso, di macchia mediterranea e di *goudron*, equilibrati e resi vivaci dall'aggiunta dell'esuberante Merlot prodotto sugli stessi terreni calcarei. Il legno è in secondo piano, ben coperto dal frutto. Sempre abbastanza presenti la note speziate e acide al palato, pur ben ammorbidite dall'alcol ed equilibrate con i tannini.

ABBINAMENTO: rosso di grande convivialità, è di facile abbinamento su sapori contrastati. Carni condite, formaggi a pasta matura; salumi; carni alla brace; preparazioni in agrodolce. Perfino con i carciofi.

NOTE DI VENDEMMIA

Noto nel 2018 ha archiviato una vendemmia bellissima su tutti i fronti: febbraio e marzo piovosi, primavera ed estate senza eccessi termici, quasi nessuna pioggia se non quella che è bastata a rivelarsi un toccasana.

Il risultato è un Nero d'Avola davvero al suo top.