PLANETA

Passito di Noto 2021

Noto DOC

100% Moscato Bianco

La Sicilia è terra di vini dolci in ogni suo angolo; stili e varietà diverse. A parere di molti, il Moscato - o meglio i moscati – è l'uva originaria; per altri il BIBLINO del siracusano - primo vino descritto in Sicilia - era il padre dell'attuale Moscato Passito di Noto. Un vino antico che diventa attuale, grazie ad un moderno sistema di appassimento.
Una viticoltura secondo i criteri della sostenibilità e del biologico unita a una vinificazione attenta, rispettosa e in protezione del profilo aromatico.
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
2003

COMUNE DEL VIGNETO
Noto (SR)

VIGNETI
Buonivini e Agliastro

CANTINA
Buonivini

CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®; 10.1 B

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 q.li. di uva fresca prima dell'appassimento.
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: 16-18 agosto.
VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolta a mano, in cassette con peso compreso tra i 5 e 6 kg che sono state trasportate in una cella, dove ha avuto inizio la fase di appassimento, a temperatura e umidità controllate (21 °C e sotto il 75% di umidità relativa). Per cinque settimane le casse sono state controllate giornalmente e movimentate settimanalmente, fino ad arrivare ad un calo di peso del 42%. A questo punto, le uve sono state trasportate in cantina ancora in cassette, i grappoli passati ad un tavolo di selezione, per individuare eventuali uve non idonee, per andare successivamente in pressa. Il mosto così ottenuto è stato mantenuto a 6 °C, in stabulazione con le fecce totali, per 15 giorni. Al termine, si è dato inizio alla fermentazione del mosto limpido, che dopo 45 giorni ha raggiunto l'equilibrio zuccheri/alcol ideale; a quel punto, con l'aiuto del freddo, abbiamo interrotto l'attività fermentativa; successivamente, abbiamo atteso con pazienza alcuni mesi prima di imbottigliare.
IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2022.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
ZUCCHERI RESIDUI: 178 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 7,95 g/l
PH: 3,22
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: lunga; come tutti i vini dolci, il tempo lavora per lui.
FORMATO BOTTIGLIE: 0,50 l, 1,5 l
PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g (0,50 l)
TAPPO: sughero naturale monopezzo.
NOTE ORGANOLETTICHE: i vini dolci siciliani sono dei classici senza tempo; molto diversi da un angolo a l'altro dell'isola. L'appassimento di circa un mese e mezzo a temperature moderate sviluppa dei processi enzimatici che determinano una complessità di aromi straordinaria. Quindi nespole mature, albicocche disidratate, miele di castagno, petali di rosa, papaya e mela cotogna.
ABBINAMENTO: vitigno che nella sua veste passita predilige i dolci secchi, possibilmente arricchiti da qualche frutto con una nota acida prominente. Bene anche il cioccolato di Modica nelle diverse versioni; abbinamento perfetto con ogni preparato a base di pasta di mandorla. Ideale con i dolci a base di crema di ricotta, come la cassata o i cannoli.

NOTE DI VENDEMMIA - NOTO 2021

Per Planeta - dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione in agricoltura biologica – la vendemmia 2021 è la prima a conseguire la certificazione "bio": tutto è andato per il meglio e l'andamento climatico ci è venuto in aiuto.
La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata.
L'inverno 2020/21 in Sicilia è stato decisamente poco piovoso. Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.
Durante la raccolta, giornate asciutte e quindi perfette. Ciò ha portato in dote uve sanissime: il primo anno di gestione in agricoltura biologica è andata alla grande.
In sintesi: a Noto, una vendemmia quantitativamente in linea con la media e qualitativamente spettacolare.