



Moscato Bianco 2016

Denominazione: Noto DOC

100% Moscato Bianco

Il Moscato Bianco è un vino da apertura, da aperitivo, spiccatamente aromatico. Da uve Moscato Bianco in purezza, è raccolto in leggero anticipo e vinificato in modo da non lasciare alcun residuo zuccherino. Coltivato tra i bianchi suoli dell'azienda Buonivini, i cui terreni calcarei sono condivisi con profumati mandorleti, rappresenta la versione siciliana del bere aromatico così diffuso oggi.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2012	Noto (Sr)	Buonivini	Buonivini



VIGNETI: 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: 90 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 21 agosto.

VINIFICAZIONE: decantazione statica del mosto dopo diraspigiatura e pressatura soffice. Fermentazione ed affinamento in acciaio, a 15°C.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: febbraio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 g/l.

PH: 3,36.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da apprezzare giovane.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Giallo molto chiaro con riflessi verdi. Gelsomino, petali di rosa, carcadè, pompelmo rosa e profumi di mare: un'esplosione poetica. In bocca sapido e fresco, equilibrato ed elegante.

ABBINAMENTO: La sua fragrante aromaticità si esalta sul contrasto morbido-sapido del mare: voluttuoso su un'insalata di aringhe, gentile su un'insalata caprese, è straordinario su gamberi e crostacei panati o su una crema di pomodoro e astice. Solare e conviviale, valorizza con precisione millimetrica una paella valenciana, un cous cous di pesce o dei tagliolini ai ricci di mare.