

# Nocera 2019

Sicilia DOC

100% Nocera



PRIMA ANNATA  
2015

COMUNE DEL VIGNETO  
Milazzo (ME)

VIGNETO  
La Baronìa

CANTINA  
La Baronìa



CERTIFICAZIONI  
SOSStain®; 10.1 B



*Nobile e antica varietà coltivata in pochi ettari nelle terre del messinese che si affacciano sul Mediterraneo e sulla sua storia.*

*La Baronìa, a Capo Milazzo, è una vigna assolutamente spettacolare circondata dal mare e da olivi secolari, sotto lo sguardo di cinque delle sette isole Eolie.*

*Rosso marino, con profumi di macchia mediterranea, di mirto e di garrigue.*

*La Fondazione Barone Lucifero - proprietaria del fondo – beneficia di parte del ricavato della vendita dei vini, così finanziando attività socioculturali e assistenziali per l'infanzia locale, che si svolgono proprio a La Baronìa.*

**TIPO DI SUOLO:** suoli di origine alluvionale, sono sciolti, scuri, profondi e con scheletro mediamente presente di origine granitica, generalmente ricchi di frazione limosa, con un strato di 50-60 cm misto a cenere vulcanica, che i venti trasportano qui dall'Etna.

**ALTIMETRIA:** 40 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 72 quintali.

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

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.050 piante per ettaro

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con orzo, vecchia, avena 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:** 19-20 settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15-17 kg e, appena giunte in cantina, passate al tavolo per una selezione, quindi pigiadirasate. Hanno fermentato in vasca di

acciaio e sono rimaste sulle bucce per 10 giorni fino ai 25 °C, con follature manuali e rimontaggi ripetuti sino alla fine del periodo; a seguire una svinatura in pressa soffice; il vino così ottenuto ha effettuato la fermentazione malolattica in acciaio.

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luglio 2020.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,35% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,15 gr/l

**PH:** 3,61

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da invecchiare fino a 5/7 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 400 g

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** riflessi rubino profondi e intensi. Al naso è originale e diverso dal comune: pepe bianco, geranio e frutta estiva, prugne e fichi di Noto maturi. Al palato è suadente e morbido, cifra stilistica di questa varietà siciliana così antica e tutta da scoprire. Ancora giovani le vigne e così anche l'intelaiatura del vino, che resta però assolutamente originale.

**ABBINAMENTO:** perfetto negli abbinamenti con carni alla brace.

## NOTE DI VENDEMMIA - CAPO MILAZZO 2019

Nel 2019 Planeta festeggia la venticinquesima vendemmia, con un'annata di qualità superiore.

Quantità genericamente in calo, con punte anche del 20%, ma abbondantemente compensata da una diffusa qualità delle uve: una vendemmia che fa felici gli enologi!

Una breve descrizione dal clima che ha preceduto la vendemmia 2019.

In generale avevamo avuto un autunno straordinariamente piovoso, che aveva rimpinguato le riserve idriche dei terreni e, in qualche modo "raffreddato" i suoli.

L'inverno era stato abbastanza mite, tuttavia la primavera si è prolungata con temperature abbastanza basse, specialmente nel mese di maggio.

Questa combinazione - suoli freddi, primavera fredda dopo un inverno mite - ha determinato un inizio vendemmia eccezionalmente tardivo in quasi tutta la Sicilia.

Il mese di agosto ha avuto un clima ideale, privo di piogge e non caldo, pur con una certa umidità.

All'inizio di settembre qualche pioggia ha completato al meglio a fase finale della maturazione dell'uva.

Il mese di settembre è proseguito senza sorprese a occidente come a oriente.

A Capo Milazzo poco da dire: una vendemmia praticamente inappuntabile. Il nord-est della Sicilia può essere piovoso in settembre, invece nel 2019 l'andamento climatico è stato quasi perfetto, direi telecomandato. Un po' di stress in fase di accrescimento del grappolo e poi meteo impeccabile.

Nel 2019 Nocera espressivo e intenso come forse mai prima d'ora.

Unica pecca: le basse produzioni: ma non si può avere tutto!