

PLANETA



Nocera 2015

Denominazione: Sicilia DOC

100% Nocera

Nobile varietà coltivata in pochi ettari nelle terre del messinese che si affacciano sul mare e sulla storia.

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

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

La Fondazione Barone Lucifero proprietaria del fondo utilizza parte del ricavato per attività socioculturale e ricreativa per i bambini della zona di Milazzo.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2015	Milazzo (ME)	La Baronìa	La Baronìa (ME)



VIGNETO: La Baronìa.

VARIETÀ: Nocera

TIPO DI SUOLO: suoli di origine alluvionale, sono sciolti, scuri, profondi e con poco scheletro, generalmente ricchi di frazione limosa.

ALTIMETRIA: 30 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 65 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e alberello appoggiato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 18 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte a mano in casse da 14 kg e, appena giunte in cantina, vengono passate al tavolo di cernita per una selezione, quindi pigia diraspate. Fermentano in vasca di acciaio e rimangono sulle bucce per 7 giorni a 25°C con rimontaggi ripetuti sino alla fine del periodo. Segue una svinatura in pressa soffice, il vino così ottenuto effettua la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: acciaio.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: luglio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,15 gr/l.

PH: 3,52.

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

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.