

## Controdanza 2020

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:** 25/26 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:** giugno 2022.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,78 g/l

**PH:** 3,49

**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 spezie 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 2020

Mai come nel 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

A Noto non si sono avute giornate di afa, la vigna è arrivata a questo periodo in perfetta salute con maturazioni lente ed intense. Il Nero d'Avola si è sviluppato con una superficie fogliare in grande salute, degli acini medio-piccoli: il risultato è stato un vino - ancora in affinamento - con tannini estremamente equilibrati.