

Santa Cecilia 2019

Noto DOC

100% Nero d'Avola



PRIMA ANNATA
1997

COMUNE DEL VIGNETO
Noto (SR)

VIGNETI
selezione dei vigneti
Zuppardo e Agliastro

CANTINA
Buonivini



CERTIFICAZIONI
SOSTain®



Santa Cecilia è il nostro vino di punta, dalla più importante varietà siciliana: il Nero d'Avola. Il lungo lavoro di ricerca del luogo ideale per fare un grande vino con questa varietà ci ha portati a Noto, territorio di origine di questa varietà, dove insiste la DOC Noto, all'estremità sudorientale della Sicilia. Con le sue terre bianche e le sue vigne antiche, è da sempre l'epicentro della coltivazione del Nero d'Avola. Santa Cecilia è espressione di eleganza, potenza, equilibrio ed esaltazione dei profumi unici delle terre di Sicilia: oggi è punto di riferimento per i rossi da uve autoctone siciliane. Il suo nome deriva da quello della nostra famiglia: Planeta di Santa Cecilia.

TIPO DI SUOLO: terreni composti da marne calcaree, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro.

ALTIMETRIA: 35 - 40 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 80 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 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: 24 -25 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve provenienti dai vigneti di nero d'avola di Agliastro e Zuppardo sono state raccolte a mano e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, e il pigiato posto in vasca in acciaio dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. 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 e quindi esaltare la complessità del vino. 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 si è proceduto colmando le vasche con vino della stessa vigna di provenienza, per

proseguire con una lunga macerazione di 30/35 giorni a cappello sommerso (con le bucce all'interno del vino) e al termine le svinature.

Sempre in acciaio è avvenuta la fermentazione malolattica, intorno ai 20/21 °C, al termine della quale il vino è stato travasato e successivamente, tra dicembre e gennaio, posto ad affinare in barrique di rovere francese.

AFFINAMENTO: 10% legno nuovo; 20% legno di secondo passaggio; 35% legno di terzo passaggio; 35% legno di quarto passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,91% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,7 g/l

PH: 3,26

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare fino a 12/15 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g (0,75 l)

TAPPO: sughero monopezzo naturale.

NOTE ORGANOLETTICHE: si muove tra note balsamiche, erbacee e frutti molto diversi. Il naso apre con note di macchia mediterranea e profumi di lamellarie ammassate sulle spiagge siciliane. Il frutto rosso è una amarena sotto spirito, una mora selvatica stramatura; gli agrumi sono il bergamotto e l'arancio amaro. Le spezie sono la farina di carrubbo e l'incenso.

Il frutto maturo al palato si fonde bene con il tannino del legno nell'accompagnare un tannino di trama fittissima ma aperta e calibrata sulla struttura di questo vino dalla personalità complessa e inconfondibile.

ABBINAMENTO: Un *vin de garde* che non teme abbinamenti classici. Carni rosse, ma ben frollate e marezzate; meglio ancora, sapori più intensi come cacciagione, agnello e maiale nero o anche salsiccia al coltello.

NOTE DI VENDEMMIA - NOTO 2019

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

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 Noto, come nel resto della Sicilia, la vendemmia è iniziata in ritardo, sebbene più lieve. Il Nero d'Avola ci ha fatto aspettare, perché è maturato molto lentamente.

I freddi di maggio ne avevano ridotto la fioritura, quindi la produzione è stata decisamente bassa.

I risultati sembrano buoni con vini molto freschi e speziati.