

Allemanda 2024

Noto DOC

100% Moscato Bianco



PRIMA ANNATA
2012

COMUNE DEL VIGNETO
Noto (SR)

VIGNETI
Buonivini - Agliastro

CANTINA
Buonivini



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOStain®;
10.1 B



Allemanda è una danza barocca di apertura, così come immaginiamo questa versione di Moscato bianco: un vino perfetto da aperitivo. Privo di residuo zuccherino, per esaltare il profilo aromatico e il piacere di bere.

Una viticoltura secondo i criteri della sostenibilità e del biologico unita a una vinificazione attenta, rispettosa e in protezione del profilo aromatico: ciò ha reso possibile dare vita, pur nella parte più a sud della Sicilia, a un bianco con profumi che riportano indietro nel tempo.

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

ALTIMETRIA: 40 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura Guyot.

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: 10 -19 agosto.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano in cassette e refrigerate per una notte a circa 8/10 °C. Successivamente sono state selezionate al tavolo, diraspate e mandate in pressa. Il mosto ottenuto è rimasto a circa a 7/8 °C per 3/4 giorni; successivamente la parte limpida è stata travasata e ha fermentato a circa 15 °C per 20/25 giorni. Alla fine della fermentazione in vasche in acciaio inox da 100 e 195 hl, dopo circa 10 giorni,

il vino è stato ulteriormente travasato, lasciandolo sulle fecce più fini con agitazioni settimanali; nel mese di febbraio - dopo un periodo di circa 4 mesi - è stato infine imbottigliato.

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,36 g/l

PH: 3,36

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da apprezzare giovane.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 440 g

TAPPO: Stelvin® Deluxe.

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo molto chiaro con riflessi verdi. Gelsomino, petali di rosa, mandarino, pompelmo rosa e profumi di mare; quasi una sensazione olfattiva di vaniglia. In bocca è pieno, snello, con una morbidezza ben sorretta da una sottile acidità.

ABBINAMENTO: vino da aperitivo; quindi da abbinare ai più diversi contesti. Dalle semplici mandorle di Noto, per restare nel territorio; alle olive di Nocellara del Belice, ai formaggi come la vastedda o mozzarella. Bene con pesce crudo; anche alla maniera orientale. In Sicilia primi piatti a base di pesce e cous cous vegetale o di pesce.

NOTE DI VENDEMMIA - NOTO 2024

Non vi è dubbio che la vendemmia di quest'anno in Sicilia verrà ricordata per la bassa produzione, tuttavia, la qualità è eccellente, in particolare in alcune zone e per molte varietà. Dal punto di vista climatico ci sono state poche piogge in autunno e in inverno, qualcuna tra la primavera e l'inizio dell'estate e alcuni rovesci a settembre; il bilancio idrico è stato decisamente deficitario, seguito fortunatamente da un'estate meno calda del solito. Le vigne hanno quindi ridotto l'attività, con meno fioritura e grappoli più spargoli e la vendemmia è iniziata con un anticipo di circa 15-18 giorni, favorita dalle temperature del suolo e dell'ambiente. Le uve sono arrivate in cantina in perfetto stato sanitario e con una forma impeccabile, anche grazie a questo anticipo stagionale. A Noto, il Moscato ha apprezzato la vendemmia precoce, evitando il caldo agostano e beneficiando della luce di luglio.