

# Allemanda 2025

Noto DOC

100% Moscato Bianco

*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.*

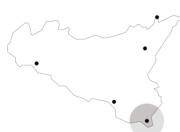


**PRIMA ANNATA**  
2012

**COMUNE DEL VIGNETO**  
Noto (SR)

**VIGNETI**  
Buonivini - Agliastro

**CANTINA**  
Buonivini



## CERTIFICAZIONI

Vino Biologico; SOStain®;  
10.1 B



**TIPO DI SUOLO:** terreni composti da marne calcaree, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argilloso 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 – 21 agosto.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano in casse 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 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 2025.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5 g/l

**PH:** 3,28

**CAPACITÀ DI INVECHIAMENTO:** 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, fiori di arancia/neroli 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 2025

Il 2025 è stato un anno di uve perfettamente sane, con una produzione nella media ma superiore di circa il 25% rispetto al 2024, una delle annate più scarse del decennio. La qualità si è rivelata molto alta.

Estate mite dove – grazie a temporali primaverili in prossimità del mare – e a un'estate priva di eccessi termici che hanno permesso una vendemmia precoce e bellissima per il Moscato.

Un'annata di vini tipicamente "netinii", intensi e territoriali.