

Nocera 2023

Sicilia DOC

100% Nocera



PRIMA ANNATA
2015

COMUNE DEL VIGNETO
Milazzo (ME)

VIGNETO
La Baronìa

CANTINA
La Baronìa



CERTIFICAZIONI

Vino Biologico; SOStain®
10.1 B



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

La Baronìa, a Capo Milazzo, è una vigna, coltivata, secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, assolutamente spettacolare circondata dal mare e da olivi secolari, sotto lo sguardo di cinque delle sette isole Eolie. Rosso marino, con profumi di macchia mediterranea, di mirto e di garrigue.

La Fondazione Barone Lucifero - proprietaria del fondo – beneficia di parte del ricavato della vendita dei vini, così finanziando attività socioculturali e assistenziali per l'infanzia locale, che si svolgono proprio a La Baronìa.

TIPO DI SUOLO: suoli di origine alluvionale, sono sciolti, scuri, profondi e con scheletro mediamente presente di origine granitica, generalmente ricchi di frazione limosa, con un strato di 50-60 cm misto a cenere vulcanica, che i venti trasportano qui dall'Etna.

ALTIMETRIA: 40 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 72 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 orzo, veccia, avena 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: dal 22 al 24 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15-17 kg e, appena giunte in cantina, passate al tavolo per una selezione, quindi pigiadiraspate. Hanno fermentato in vasca di

acciaio e sono rimaste sulle bucce per 10 giorni fino ai 25 °C, con follature manuali e rimontaggi ripetuti sino alla fine del periodo; a seguire una svinatura in pressa soffice; il vino così ottenuto ha effettuato la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO: gennaio 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 gr/l

PH: 3,50

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

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.

NOTE DI VENDEMMIA - CAPO MILAZZO 2023

Clima molto prevedibile al Capo; che soffre più le vendemmie umide che non quelle asciutte come la 2023. Quindi soddisfatti per i risultati.

Nocera, leggermente infastidito dal sole, con la sua buccia aristocratica. Ma il bilancio 2023 risulta più che positivo.