

Nocera 2024

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 pigiadirasate. 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: agosto 2025.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,75 gr/l

PH: 3,48

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 DI VENDEMMIA - CAPO MILAZZO 2024

La vendemmia di quest'anno in Sicilia verrà ricordata per la bassa produzione: Planeta registra un calo del 10% in paragone al 2023, quindi circa il 30% in meno rispetto a una vendemmia "normale". Tuttavia, la qualità è eccellente. Il Nocera ha offerto una versione superba, adattandosi alla lunga estate e beneficiando di un paio di piogge arrivate al momento giusto.