

# Passito di Noto 2023

Noto DOC

100% Moscato Bianco

*La Sicilia è terra di vini dolci in ogni suo angolo; stili e varietà diverse. A parere di molti, il Moscato - o meglio i moscati - è l'uva originaria; per altri il BIBLINO del siracusano - primo vino descritto in Sicilia - era il padre dell'attuale Moscato Passito di Noto. Un vino antico che diventa attuale, grazie ad un moderno sistema di appassimento.*

*Una viticoltura secondo i criteri della sostenibilità e del biologico unita a una vinificazione attenta, rispettosa e in protezione del profilo aromatico.*

*Profumi esplosivi di frutta esotica, di gelsomino, di agrumi canditi, è al tempo stesso complesso ma facile da amare. Il compagno ideale della grande tradizione siciliana di dolci e gelati.*



PRIMA ANNATA  
2003

COMUNE DEL VIGNETO  
Noto (SR)

VIGNETI  
Buonivini e 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 argillosa di colore chiaro.

**ALTIMETRIA:** 40 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li. di uva fresca prima dell'appassimento.

**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:** 23-28 agosto.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano, in cassette con peso compreso tra i 5 e 6 kg che sono state trasportate in una cella, dove ha avuto inizio la fase di appassimento, a temperatura e umidità controllate (21 °C e sotto il 75% di umidità relativa). Per cinque settimane le cassette sono state controllate giornalmente e movimentate settimanalmente, fino ad arrivare ad un calo di peso del 42%. A questo punto, le uve sono state trasportate in cantina ancora in cassette, i grappoli passati ad un tavolo di selezione, per individuare eventuali uve non idonee, per andare successivamente in pressa. Il mosto così ottenuto è stato mantenuto a 6 °C,

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 23-28 agosto.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano, in cassette con peso compreso tra i 5 e 6 kg che sono state trasportate in una cella, dove ha avuto inizio la fase di appassimento, a temperatura e umidità controllate (21 °C e sotto il 75% di umidità relativa). Per cinque settimane le cassette sono state controllate giornalmente e movimentate settimanalmente, fino ad arrivare ad un calo di peso del 42%. A questo punto, le uve sono state trasportate in cantina ancora in cassette, i grappoli passati ad un tavolo di selezione, per individuare eventuali uve non idonee, per andare successivamente in pressa. Il mosto così ottenuto è stato mantenuto a 6 °C,

**ABBINAMENTO:** vitigno che nella sua veste passita predilige i dolci secchi, possibilmente arricchiti da qualche frutto con una nota acida prominente. Bene anche il cioccolato di Modica nelle diverse versioni; abbinamento perfetto con ogni preparato a base di pasta di mandorla. Ideale con i dolci a base di crema di ricotta, come la cassata o i cannoli.

in stabulazione con le fecce totali, per 15 giorni.

Al termine, si è dato inizio alla fermentazione del mosto limpido, che dopo 45 giorni ha raggiunto l'equilibrio zuccheri/alcol ideale; a quel punto, con l'aiuto del freddo, abbiamo interrotto l'attività fermentativa; successivamente, abbiamo atteso con pazienza alcuni mesi prima di imbottigliare.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** giugno 2024.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 170 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 7,75 g/l

**PH:** 3,38

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** lunga; come tutti i vini dolci, il tempo lavora per lui.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,50 l, 1,5 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 500 g (0,50 l)

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** i vini dolci siciliani sono dei classici senza tempo; molto diversi da un angolo a l'altro dell'isola. L'appassimento di circa un mese e mezzo a temperature moderate sviluppa dei processi enzimatici che determinano una complessità di aromi straordinaria. Quindi nespole mature, albicocche disidratate, miele di castagno, petali di rosa, papaya e mela cotogna.

**ABBINAMENTO:** vitigno che nella sua veste passita predilige i dolci secchi, possibilmente arricchiti da qualche frutto con una nota acida prominente. Bene anche il cioccolato di Modica nelle diverse versioni; abbinamento perfetto con ogni preparato a base di pasta di mandorla. Ideale con i dolci a base di crema di ricotta, come la cassata o i cannoli.

## NOTE DI VENDEMMIA - NOTO 2023

In assoluto, le maggiori soddisfazioni 2023 le registriamo a Noto e le registriamo sul vitigno bandiera: il Nero d'Avola. Colori stupendi, equilibrio e profumo. Grazie ad una annata non più calda del solito e che si è giovata enormemente delle piogge tardive – meno importanti che altrove – della produzione per pianta al di sotto della media; il combinato di ciò ha esaltato il Nero d'Avola. Bene anche il Moscato, con poca uva e tanti profumi.