



PRIMA ANNATA
1997

COMUNE DEL VIGNETO
Noto (SR)

VIGNETI
selezione dei vigneti
Zuppardo e Agliastro

CANTINA
Buonivini



CERTIFICAZIONI
Vino Biologico; SOSTain®;
10.1 B



Santa Cecilia 2022

Noto DOC

100% Nero d'Avola

Santa Cecilia è il nostro vino di punta, dalla più importante varietà siciliana: il Nero d'Avola. Il lungo lavoro di ricerca del luogo ideale per fare un grande vino con questa varietà ci ha portati a Noto, territorio di origine di questa varietà, dove insiste la DOC Noto, all'estremità sudorientale della Sicilia. Con le sue terre bianche e le sue vigne antiche, è da sempre l'epicentro della coltivazione del Nero d'Avola, dalla vendemmia 2021 certificato in biologico. Santa Cecilia è espressione di eleganza, potenza, equilibrio ed esaltazione dei profumi unici delle terre di Sicilia: oggi è punto di riferimento per i rossi da uve autoctone siciliane. Il suo nome deriva da quello della nostra famiglia: Planeta di Santa Cecilia.

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

ALTIMETRIA: 35 - 40 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 80 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 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: fine settembre.

VINIFICAZIONE: le uve provenienti dai vigneti di Nero d'Avola di Agliastro e Zuppardo sono state raccolte a mano e trasportate immediatamente in cantina; qui sono state pigiate e diraspate, e il pigiato posto in vasca in acciaio dove ha avuto inizio la fermentazione alcolica. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 25 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e quindi esaltare la complessità del vino. La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14/15 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione si è proceduto colmando le vasche con vino della stessa vigna di provenienza, per

proseguire con una lunga macerazione di 28/35 giorni a cappello sommerso (con le bucce all'interno del vino) e al termine le svinature. Sempre in acciaio è avvenuta la fermentazione malolattica, intorno ai 20/21 °C, al termine della quale il vino è stato travasato e successivamente, tra dicembre e gennaio, posto ad affinare in barrique di rovere francese.

AFFINAMENTO: 15% legno nuovo; 28% legno di secondo passaggio; 28% legno di terzo passaggio; 29% legno di quarto passaggio per circa 14 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2024

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,63 g/l

PH: 3,33

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare fino a 12/15 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 500 g (0,75 l)

TAPPO: sughero monopezzo naturale.

NOTE ORGANOLETTICHE: Rosso intenso con *nuances* violacee. Al naso note balsamiche, erbacee e frutti molto diversi. Apre con note di macchia mediterranea e profumi di lamellarie ammassate sulle spiagge siciliane.

Il frutto rosso è una amarena sotto spirito, una mora selvatica stramatura; gli agrumi sono il bergamotto e l'arancio amaro. Le spezie sono la farina di carrubbo e l'incenso. Il frutto maturo al palato si fonde bene con il tannino del legno nell'accompagnare un tannino di trama fittissima ma aperta e calibrata sulla struttura di questo vino dalla personalità complessa e inconfondibile.

ABBINAMENTO: Un *vin de garde* che non teme abbinamenti classici. Carni rosse, ma ben frollate e marezzate; meglio ancora, sapori più intensi come cacciagione, agnello e maiale nero o anche salsiccia al coltello.

NOTE DI VENDEMMIA - NOTO 2022

Inverno asciutto e bella pioggia "benedetta" sia a maggio che a settembre. Quindi una vendemmia dove l'uso precoce dell'irrigazione e una buona gestione della parete fogliare ha consentito portare a casa una qualità sorprendentemente alta. La produzione, a differenza delle altre zone della Sicilia, è stata superiore alla media del 5-10%.

La vera sorpresa è stato il Nero d'Avola. Abbiamo vendemmiato molto più tardi del solito per avere una più giusta gradazione, e il risultato è stato ottimo: tipicità, personalità e originalità. Vendemmia 2022 quasi perfetta a Noto.