

# Santa Cecilia 2021

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.*



PRIMA ANNATA  
1997

COMUNE DEL VIGNETO  
Noto (SR)

VIGNETI  
selezione dei vigneti  
Zuppardo 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:** 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:** 20-29 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 2023

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,50% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,30 g/l

**PH:** 3,37

**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 2021

Per Planeta - dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione in agricoltura biologica - la vendemmia 2021 è la prima a conseguire la certificazione "bio": tutto è andato per il meglio e l'andamento climatico ci è venuto in aiuto.

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata. L'inverno 2020/21 in Sicilia è stato decisamente poco piovoso. Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.

Durante la raccolta, giornate asciutte e quindi perfette. Ciò ha portato in dote uve sanissime. A sintesi: a Noto, una vendemmia quantitativamente in linea con la media e qualitativamente spettacolare.