



Santa Cecilia 2016

Denominazione: 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 migliore per fare un grande vino con questa varietà ci ha portati a Noto, luogo di origine di questa varietà dove insiste la DOC Noto, all'estremità meridionale della Sicilia. Con le sue terre bianche e le sue vigne antiche è l'epicentro della coltivazione del Nero d'Avola. Santa Cecilia è espressione di eleganza, potenza, equilibrio ed esaltazione dei profumi unici delle terre di Sicilia, ed oggi 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	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
1997	Noto (Sr)	Buonivini	Buonivini



VIGNETO: Buonivini (selezione dei vigneti: 'Zuppardo' ed 'Agliaastro').

VARIETÀ: Nero d'Avola.

TIPO DI SUOLO: terreni molto calcarei, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro.

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

RESA PER ETTARO: 85 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 20 settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 21 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo la svinatura segue la fermentazione malolattica in acciaio; affina per 14 mesi in barriques.

AFFINAMENTO: barriques di rovere di Allier di 2° e 3° passaggio.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,95 g/l.

PH: 3,39.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da invecchiare sino a 8-10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l, 9 l, 12 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un vino speziatissimo e fruttato, brillante e limpido, profumato di carrubo, di bergamotto, incenzio e scorza d'arancio. Il frutto maturo e compatto e le note balsamiche al palato si sciolgono in modo dolce e vigoroso nell'accompagnare un tannino di trama fittissima ma aperta e calibrata alla struttura di questo vino dalle note profonde e baritonali. Le tracce di grafite gli conferiscono dei lineamenti di alto lignaggio gustativo mentre la mora selvatica e la ciliegia nera estratte sapientemente tengono il vino su un registro di grande rigidità stilistica e degustativa.

ABBINAMENTO: Un vino che non teme gli abbinamenti più rischiosi come della carne di maiale marinate anche con del peperoncino o dei piatti di pesce dalla carne ricca e fibrosa.