

PLANETA



Allemanda 2018

Denominazione: Noto DOC

100% Moscato Bianco

Allemanda è una danza barocca di apertura, così come il nostro Moscato bianco. Secco, con intensi profumi di gelsomino e agrumi, nasce dalle terre bianche e assolate di Noto. Una personale interpretazione di un vino da aperitivo da varietà autoctone aromatiche.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2012	Noto (Sr)	Buonivini	Buonivini



VIGNETO: Buonivini.

VARIETÀ: Moscato Bianco.

TIPO DI SUOLO: terreni molto calcarei, 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.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 13-21 agosto.

VINIFICAZIONE: decantazione statica del mosto dopo diraspigiatura e pressatura soffice. Fermentazione ed affinamento in acciaio, a 15°C.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: febbraio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,35 g/l.

PH: 3,35.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da apprezzare giovane.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Giallo molto chiaro con riflessi verdi. Gelsomino, petali di rosa, carcadè, pompelmo rosa e profumi di mare: un'esplosione poetica. In bocca sapido e fresco, equilibrato ed elegante.

ABBINAMENTO: La sua fragrante aromaticità si esalta sul contrasto morbido-sapido del mare: voluttuoso su un'insalata di aringhe, gentile su un'insalata caprese, è straordinario su gamberi e crostacei panati o su una crema di pomodoro e astice. Solare e conviviale, valorizza con precisione millimetrica una paella valenciana, un cous cous di pesce o dei tagliolini ai ricci di mare.