

## Controdanza 2022

Noto DOC

85% Nero d'Avola, 15% Merlot

*La Controdanza, da "country dance", è un ballo di tradizione rurale i cui protagonisti si muovono con eleganza in un gioco di contrapposizioni e di intese. Questo abbiamo immaginato unendo Nero d'Avola e una piccola parte di Merlot, coltivati secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, nelle terre bianche di Noto. Un connubio non convenzionale, tutto giocato sul contrasto e non sull'analogia. Nasce come un classico "secondo vino"; da quelle vigne che – pur essendo nelle valli che circondano la Cantina di Buonivini – non raggiungono il blasone per il Santa Cecilia. Sono le parti più basse delle valli; dove il frutto vince sulla balsamicità tipica del Nero d'Avola sul calcare di Noto.*



PRIMA ANNATA  
2016

COMUNE DEL VIGNETO  
Noto (SR)

VIGNETO  
Buonivini

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:** 40-70 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 65 quintali Nero d'Avola;  
72 quintali Merlot.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato e 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:** 20/27 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 100 e 150 hl. 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.

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, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 15/18 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche in acciaio inox da 100 e 150 hl; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, si è dato inizio all'affinamento in barrique di rovere francese, 50% di quarto passaggio e 50% di quinto passaggio.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in barriques di rovere di Allier di quarto e quinto passaggio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luglio 2023.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,83 g/l

**PH:** 3,398

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 8/10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 500 g

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** tipico carattere del Nero d'Avola di Noto ma dai suoli un po' meno calcarei: con profumi di gelso e prugna insieme a note balsamiche, di alloro, di incenso, di macchia mediterranea e di *goudron*, equilibrati e resi vivaci dall'aggiunta dell'esuberante Merlot prodotto sugli stessi terreni calcarei. Il legno è in secondo piano, ben coperto dal frutto. Sempre abbastanza presenti la note spezie e acide al palato, pur ben ammorbidite dall'alcol ed equilibrate con i tannini.

**ABBINAMENTO:** rosso di grande convivialità, è di facile abbinamento su sapori contrastati. Carni condite, formaggi a pasta matura; salumi; carni alla brace; preparazioni in agrodolce. Perfino con i carciofi.

### NOTE DI VENDEMMIA - NOTO 2021

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: il primo anno di gestione in agricoltura biologica è andata alla grande.

In sintesi: a Noto, una vendemmia quantitativamente in linea con la media e qualitativamente spettacolare.