



Santa Cecilia 2010 –

D.O.C. Noto

Santa Cecilia es nuestro vino de referencia producido a partir de la variedad de uva más importante de Sicilia, Nero d'Avola. Y sucedió que después de mucha investigación en el mejor lugar para producir un gran vino de esta variedad. Llegamos a Noto, el lugar de origen de la variedad en DOC Noto continúa su éxito, en la esquina sur de Sicilia. Con sus suelos blancos y vides antiguas, Noto es el epicentro del cultivo de Nero d'Avola. Santa Cecilia es la expresión misma de la elegancia, potencia, equilibrio y énfasis en los aromas únicos de Sicilia y ahora es el criterio para los vinos tintos de uva sicilianos indígenas. El nombre se deriva de la de nuestra familia - Planeta de Santa Cecilia.

Variedad: 100% Nero d'Avola

Primer año de producción: 1997

Área de producción: Noto (Siracusa)

Viñedo: Buonivini

Bodega: Buonivini

Tipo de suelo: suelo muy calcárea, abundante estructura de pequeños guijarros, textura fina con zonas de arcilla de color claro

Vinificación: despallado y trituración seguido por 16 días de maceración en grapeskins, después de acumular, maduración durante 14 meses en barricas de roble Allier utiliza para segunda y tercera vez

Maduración: 14 meses en barricas de roble Allier utilizan para segunda y tercera vez

Graduación alcohólica: 13.50

Acidez total: 5,28

pH: 3,42

Botellas:. 0.375 lt, 0,75 litros, 1.5 litros, 3 lt...

NOTAS DE CATA

Color: rojo púrpura que tiende a malva

Nariz: el perfil aromático tiene su expresión desde el lugar de origen de Nero d'Avola. Consejos Lively de fruta, cereza agria y ciruela madura mezclados con cítricos, algarrobos y regaliz, con una potencia final de grafito

Boca: la estructura es vigoroso y que fluye con taninos compactos frescas. La acidez también está presente, siempre es importante y presente en el ADN de Nero d'Avola.