



## Santa Cecilia 2013 –

### 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:** 5,70 g/l.

**pH:** 3,31

**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.