



## Passito di Noto 2017

### D.O.C. Noto

Passito de planeta es la expresión de nuestro deseo de producir vinos modernos que reflejan el carácter único de nuestra tierra. Un vino muy antiguo que ha sido revivido a través de un sistema moderno del proceso de passito. Explosivos aromas de frutas exóticas, jazmín y candidass frutas cítricas, que es complejo pero al mismo tiempo fácil para disfrutar. El compañero ideal para la gran tradición siciliana de dulces tortas y helados.

**Variedad:** 100% Moscato Bianco

**Primer año de producción:** 2003

**Área de producción:** Noto (Siracusa)

**Viñedo:** Buonivini

**Bodega:** Buonivini

**Tipo de suelo:** calizo, abundantes estructura de pequeñas dimensiones, textura fina con zonas de arcilla de color claro

**Altitud:** 40 metros

**Densidad de plantación:** 4.500 cepas por hectárea

**Cosecha de época:** uvas cosechadas a fines de agosto y madurados en interiores durante otros 40 días

**Vinificación:** Las uvas son cosechadas en la segunda quincena de agosto, cuando está bien madura y se colocan en cajas de 5 kg que se mantienen a 23 ° en un ambiente ventilado durante 45 días. Cuando se han perdido cerca de la mitad de su peso se trituran y el mosto obtenido, que es particularmente rica en azúcares, fermenta lentamente durante más de un mes en depósitos de acero inoxidable. El vino es embotellado en junio, preservando así su perfil aromático rico.

**Proceso Passito:** en cajas de 5 kg a 23 ° y el 65% de humedad durante 45 días

**Equipos de fermentación:** depósitos de acero inoxidable

La temperatura de fermentación: 18 °

**Tiempo de fermentación:** 40 días

**Maduración:** en tanques de acero inoxidable

**Período de Embotellado:** Primera quincena de abril

**Graduación alcohólica:** 12,5% de azúcares residuales: 180 gr / l

**Acidez total:** 7,70

**pH:** 3,20

**El envejecimiento de la capacidad:** de largo, al igual que con todos los vinos dulces; se mejora con la edad

**Botellas:** . 0,50 lt, 1,5 l