

OGNI TERRITORIO
LA SUA CANTINA



BUONIVINI

PASSITO DI NOTO - D.O.C. NOTO



Info



composizioni



Il Passito di Noto di Planeta è espressione del nostro impegno a produrre vini moderni che riflettono il carattere unico del nostro territorio. Un vino antichissimo che diventa attuale con un moderno sistema di appassimento. Profumi esplosivi di frutta esotica, di gelsomino, di agrumi canditi, è al tempo stesso complesso ma facile da amare. Il compagno ideale della grande tradizione siciliana di dolci e di gelati.

SCARICA LA SCHEDA
DEL PRODOTTO



SCARICA
ETICHETTA
DEL VINO



SCHEDA TECNICA

SCHEDA ORGANOLETTICA

ABBINAMENTI

ANNATE

CLASSIFICAZIONE	DOC Noto
VARIETÀ	100% Moscato Bianco
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE	2003
COMUNE DI PRODUZIONE	Noto (SR)
CANTINA DI PRODUZIONE	Buonivini
NOME DEL VIGNETO	Buonivini
ALTIMETRIA	60 metri
RESA PER ETTARO	50 q.li; 1,1 Kg. per pianta.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera, Cordone Speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Uve vendemmiate a fine Agosto e successivamente sovrarmature in cella per circa 40 giorni.
VINIFICAZIONE	Le uve raccolte mature ma non troppo, vengono conservate per 40 giorni in un ambiente ventilato a 23 °C e umidità attorno al 70%; segue decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice. Inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione molto lenta ed affinamento in vasche in acciaio.
MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio inox
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO	Prima metà del mese di marzo.
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	40 giorni
GRADAZIONE ALCOLICA	11.50% vol
ACIDITÀ TOTALE	7.75

PH	3.60
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	Lunga, come tutti i vini dolci, il tempo lavora per lui.
TIPO DI SUOLO	terreni molto calcarei, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione argillosa di colore chiaro.

SCHEDA TECNICA	SCHEDA ORGANOLETTICA	ABBINAMENTI	ANNATE
	ABBINAMENTI	Dolci di riposto, frutta secca, formaggi maturi.	
	CUCINA DI CASA PLANETA	Cassata siciliana della Zia Marina, granita all'arancia, torta di ricotta infornata.	
	CUCINA SICILIANA	Pasticceria monacale, trionfo di gola, cassata al forno, gelatine di agrumi, cannoli di ricotta, cubbaita di giuggiulena.	
	CUCINA DE LA FORESTERIA	"ova murino" e gelato al cioccolato, sale e olio Planeta gelato al cioccolato bianco pralinato al tartufo, salsa di albicocca e passito di Noto.	

SCHEDA TECNICA	SCHEDA ORGANOLETTICA	ABBINAMENTI	ANNATE
			2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013
<p>Lunga, intensa, con momenti facili e difficili. Alla fine bella e, per alcuni territori, straordinaria. Il clima è stato molto favorevole, anche se diverso secondo le zone della Sicilia. Infatti, se a ovest inverno e primavera sono andati avanti in modo lineare con piovosità nella media, ad est, sud-est e a nord la primavera è stata alquanto avara di precipitazioni. Le temperature tardo primaverili ed estive sono state straordinariamente equilibrate, mai caldo in eccesso. Poi, luglio e agosto sono stati ottimali per una preparazione ideale per bianchi profumati e rossi intensi. Nella seconda metà di agosto si sono susseguite alcune precipitazioni, più ad ovest che ad est, che hanno rinfrescato ulteriormente la vendemmia prolungando così la maturazione dei rossi. A Noto e Vittoria le piogge sono state poche, anzi un toccasana per le uve che hanno maturato al meglio regalando un'annata, per quelle zone, straordinaria. Sull'Etna la vendemmia ha premiato la pazienza di chi ha aspettato. Dopo un mese di settembre freddo e umido è sopraggiunta una seconda metà di ottobre soleggiata e splendida che ha spazzato via le paure e regalato un'annata tutta da scoprire.</p> <p>Noto L'inverno a Noto è stato molto asciutto e anche la primavera ha dato pochissima acqua. Per questo dei Nero d'Avola abbiamo preferito diradarli poco più del previsto. Alla fine la vendemmia è stata molto fresca e ci ha dato un Nero d'Avola pieno, denso e non troppo alcolico. Il Moscato è aromatico e varietale.</p>			

Safra 2013. Jantar em 17/03/2016, Luigi Pietro – Vino e Cibo.