

livanti

Moscato di Noto Sicilia noto doc

Si ispira al terroir in cui nasce al suo vento che soffia da est sulle vigne di Marzamemi, portando con sé i profumi dei fiori di zagara e la salsedine del mare.

It is inspired by the terroir in which it is born, by the wind that blows from the east over the vineyards of Marzamemi, carrying with it the scents of orange blossoms and the saltiness of the sea.

VISTA
Verdolino delicato e brillante

OLFATTO
Zagara, fiori d'acacia, albicocca, miele leggero

GUSTO
Fresco, aromatico, mai dolce, con un finale elegante e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Primi piatti di pesce, carni bianche, formaggi a pasta molle, Risotto con spuma di caprino, salicornia e capesante, mantecato con olio EVO.

COLOUR
Delicate and brilliant green

BOUQUET
Orange blossom, acacia flowers, apricot, light honey

FLAVOUR
Fresh, aromatic, never sweet, with an elegant and persistent finish.

WINE PAIRINGS
Fish first courses, white meats, soft cheeses, risotto with goat cheese mousse, salicornia, and scallops, creamed with extra virgin olive oil.

Note degustative suggerite da Sergio Bellissimo,
Miglior Sommelier Sicilia 2024



da noto sicilia

RAMADDINI

Moscato di Noto scheda tecnica

technical chart

Variety	100% Moscato di Noto
First year of production	2025
Number of bottles produced	5.000
Area of production	Noto (Syracuse)
Altitude	50 meters above sea level
Soil	calcareous, fine texture
Yield per hectare	9.000 kg, 1,7 kg per vine
Planting density	4.800 vines per hectare
Vine training system	counter-espalier with guyot pruning
Harvest ing	first decade of August hand-harvesting
Vinification	destemming, soft pressing of grapes and fermentation in stainless tanks at temperature of 16-18°C for about 20 days
Fermentation temperature	26°C
Ageing	in steel vats for 3 months and in bottles for 2 months
Time of bottling	genuary
Alcohol content	13,00%
Total acidity	6,10 g/l
Ph	3,10
Storage	Bottles should be placed in a horizontal position at a temperature between 8-10°C. Ageing can be protracted for 2-3 years after harvest date in a suitable environment
Varietà	100 %Moscato di Noto
Prima annata di produzione	2025
Numero di bottiglie prodotte	5.000
Comune di produzione	Noto (Siracusa)
Altimetria	50 metri s.l.m.
Terreno	calcareo con tessitura fine
Resa per ettaro	90 q.li - 1,7 kg per pianta
Densità di impianto	4.800 piante per ettaro
Allevamento	controspalliera, metodo guyot
Epoca di vendemmia	I decade di Agosto raccolta a mano
Vinificazione	Diraspatura, pressatura soffice degli acini e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura di 16°-18° per circa 20 giorni
Temperatura di fermentazione	26 °C
Affinamento	In silos d'acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 2 mesi
Epoca di imbottigliamento	gennaio
Gradazione alcolica	13,00% vol.
Acidità totale	6,10 g/l
Ph	3,10
Conservazione	Le bottiglie vanno conservate in posizione orizzontale a temperatura di 8°-10°C. L'affinamento può essere protratto per 2/3 anni dalla vendem- mia in ambiente idoneo