Camporeale, Palermo. ITALIA	
Biologico 100%	2017

Un'impresa di famiglia che ama la sua terra interpretandola nei suoi prodotti.

www.aziendagricolanoto.it

Azienda Agricola
Francesco Noto
Camporale (PA)
ITALIA

www.aziendagricolanoto.it

Grillo

DOC SICILIA
100% GRILLO

Dalle tradizionali uve Grillo maturate sulle colline camporealesi nasce un vino in grado di incantare i sensi. Freschezza, corpo e persistenza si fondono con delicate fragranze mediterranee che ricordano la zagara e gli agrumi.

Colore giallo scarico con riflessi verdolini.
Olfatto impattanti note agrumate quali scorza d'arancia e limone in un sottofondo di delicate note di pesca bianca e fiori di zagara.
Palato di buona struttura con una vibrante spalla acida e lunga mineralità al finale.

Sistema di allevamento
controspalliera allevata a guyot
Suolo collinare,
franco-sabbioso
con presenza di scheletro

Piante 3800/ha
Resa 85 q.li/ha

VINIFICAZIONE
Le uve raccolte a mano vengono pigiate, diraspate ed immediatamente pressate sofficemente con pressa pneumatica. Dopo una sedimentazione di 48 ore il mosto limpido viene inoculato con lieviti selezionati e fermenta a 15°C in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO
Per 6 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio a 10°C con frequenti battonage e minimo 2 mesi in bottiglia prima del rilascio.

BIANCO 13%VOL

Qarib

DOC SICILIA
100% CATARRATTO

Un vino fresco, con grande salinità iniziale e buona persistenza sul finale, ricavato dalla raccolta a mano delle uve catarratto maturate sulle colline di Camporeale. Le fragranze tropicali di pompelmo ed ananas sono bilanciate da eleganti note speziate di pepe bianco, mandorla e zenzero.

Colore giallo scarico con riflessi verdolini.
Olfatto fresche note tropicali di pompelmo ed ananas bilanciate da eleganti note speziate di pepe bianco, mandorla e zenzero.
Palato di buona struttura con una vibrante spalla acida e lunga mineralità al finale.

Sistema di allevamento
controspalliera allevata a guyot
Suolo collinare,
franco-sabbioso
con elevata presenza di scheletro

Piante 3800/ha
Resa 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE
Le uve raccolte a mano vengono pigiate, diraspate ed immediatamente pressate sofficemente con pressa pneumatica. Dopo una sedimentazione di 48 ore il mosto limpido viene inoculato con lieviti selezionati e fermenta a 15°C in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO
Per 6 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio a 10°C con frequenti battonage e minimo 2 mesi in bottiglia prima del rilascio.

BIANCO 13%VOL

Glam

DOC SICILIA
100% GRILLO VIVACE

Affascinante e vivace nel gusto, deciso nelle fragranze, Glam è un bianco fresco che si distingue per eleganza e brio. La perfetta armonia di una nota acida e di una struttura morbida gli conferisce leggerezza e bevibilità.

Colore giallo scarico con riflessi verdolini.
Olfatto impattanti note agrumate in un sottofondo di delicate note di pesca bianca e fiori di zagara.
Palato di buona struttura con una vibrante spalla acida e lunga mineralità al finale.

Sistema di allevamento
controspalliera allevata a guyot
Suolo collinare,
franco-sabbioso
con presenza di scheletro

Piante 3800/ha
Resa 85 q.li/ha

VINIFICAZIONE
Le uve raccolte a mano vengono pigiate, diraspate ed immediatamente pressate con pressa pneumatica. Dopo una sedimentazione di 48 ore il mosto limpido viene inoculato con lieviti selezionati e fermenta a 15°C in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO
Per 6 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio a 10°C con frequenti battonage e minimo 2 mesi in bottiglia prima del rilascio.

BIANCO 14%VOL

Ciuri Nero

DOC SICILIA
100% NERO D'AVOLA

Uve dalla straordinaria personalità e tradizione, come il Nero D'avola a bacca nera potente ed elegante si completa per ottenere un vino dal colore rosso rubino con sfumatura tendente al viola.

Colore rosso rubino
con riflessi violacei.
Olfatto esalta le note varietali di pepe nero e di frutti rossi, come fragola e ciliegia.
Palato presenta
buona tannicità e sapidità.

Sistema di allevamento
controspalliera allevata a guyot
Suolo argilloso-sabbioso
con reazione alcalina

Piante 4800/ha
Resa 80 q.li/ha

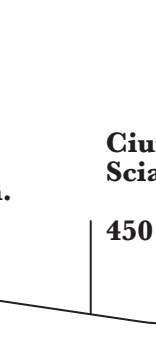
VINIFICAZIONE
In rosso con parziale macerazione a freddo delle uve alla quale si fa seguire un periodo di fermentazione e macerazione sulle bucce di 10-12 giorni.

AFFINAMENTO
In vasca di acciaio per 4 mesi, per sei mesi in tonneau.
Breve affinamento in bottiglia.

ROSSO 14%VOL

Scialai

DOC SICILIA
100% SYRAH



Un Syrah dalle classiche note di pepe nero addolcite da sentori fruttati, di more e mirtilli. In sottofondo una leggerissima tostatura ben integrata conseguenza dall'affinamento in rovere francese.

Colore rosso rubino
con riflessi violacei.
Olfatto la classica nota da pepe nero, tipica del Syrah, è addolcita da note fruttate di more e mirtilli. In sottofondo leggerissime note tostate ben integrate date dall'affinamento in rovere francese.
Palato ingresso caratterizzato da tannini dolci setosi alleggeriti da un finale lungo e sapido.

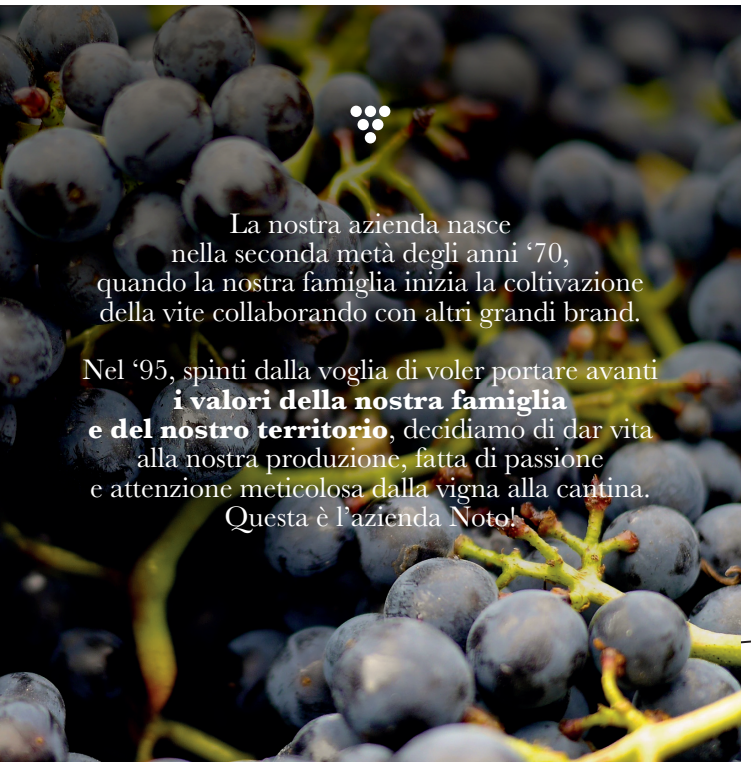
Sistema di allevamento
controspalliera allevata a guyot
Suolo franco sabbioso con presenza di scheletro

Piante 3800/ha
Resa 85 q.li/ha

VINIFICAZIONE
macerazione prefermentativa a 10 °C per 48 ore e successiva fermentazione per 10-12 giorni a 23-25 °C.
Fermentazione malolattica completamente svolta con batteri indigeni in serbatoi d'acciaio.

AFFINAMENTO
In vasca di acciaio per 4 mesi, per sei mesi in tonneau.
Breve affinamento in bottiglia.

ROSSO 13,5%VOL



La nostra azienda nasce
nella seconda metà degli anni '70,
quando la nostra famiglia inizia la coltivazione
della vite collaborando con altri grandi brand.

Nel '95, spinti dalla voglia di voler portare avanti
i valori della nostra famiglia
e del nostro territorio, decidiamo di dar vita
alla nostra produzione, fatta di passione
e attenzione meticolosa dalla vigna alla cantina.
Questa è l'azienda Noto!

Cataratto, Grillo, Syrah, Nero D'Avola
sono prodotti grazie al **sapiente incrocio**
di tradizione e innovazione,
tecnica e rispetto della natura,
conduzione familiare e know how aziendale.

Gli innumerevoli nodi dei tralci
sul filare non possono competere
con l'intreccio di saperi, esperienze,
competenze, passione e dedizione
necessario per produrre un **buon vino.**

Glam

500 m s.l.m.

Grillo
Qarib

480 m s.l.m.

Ciuri Nero
Scialai

450 m s.l.m.