



# RIOFAVARA

---

## SCHEDA TECNICA

# MARZAIOLO

DENOMINAZIONE:	IGP Terre Siciliane - Bianco
ZONA DI PRODUZIONE:	<i>C,da</i> Miucia - Malutiempu, Ispica
VIGNETO:	HA 2,00
<i>Anno d'impianto:</i>	1996
<i>Sistema di allevamento:</i>	Controspalliera allevata a Guyot.
<i>Densità d'impianto:</i>	4500 V/Ha
<i>Produzione/ceppo:</i>	max 1,8 Kg
<i>Pedoclima:</i>	Terreno di medio impasto e di ottima tessitura.
<i>Esposizione:</i>	E/N/E
VITIGNO:	Blend di vitigni autoctoni siciliani.
PRIMA ANNATA:	1997
EPOCA DI VENDEMMIA:	Raccolta manuale e selettiva nella prima settimana di Agosto.
VINIFICAZIONE:	Dopo la raccolta diraspa – pigiatura delle uve, quindi una soffice e progressiva pressatura, con estrazioni frazionate, la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura. Una piccola parte circa il 10 %, riposa sui lieviti per circa 60 giorni.
Malolattica:	Svolta/non svolta.
AFFINAMENTO:	In acciaio e bottiglia per 4-6 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo paglierino tendente a diventare giallo oro; profumo intenso ed etereo di frutta gialla matura; in bocca si esprime in maniera elegante e leggermente minerale, fruttato con buona acidità.
CHIUSURA:	Tappo Fusion Bourrasé
FORMATO BOTTIGLIA:	0,75 l., 1,5 l.
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
ACIDITÀ TOTALE:	6,80 gr/l
PH:	3.37

---