



RIOFAVARA

SCHEDA TECNICA

METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE:	DOP Sicilia Moscato Bianco	
ZONA DI PRODUZIONE:	C,da Miucia, Ispica	
VIGNETO:	Ha 0,5	
<i>Anno d'impianto:</i>	2008	
<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 con sub-strato calcareo roccioso e di ottima tessitura.	
<i>Esposizione:</i>	Nord	
<i>Clone selezionato:</i>	Moscato Bianco VCR3 1013P CFC57/34 CO	
VITIGNI:	Blend di diversi vitigni da una sola parcella: Grecanico, Grillo, Moscato giallo e alcuni vitigni dimenticati (Rucignola, Cutrera, Recunu).	
PRIMA ANNATA:	2010	
EPOCA DI VENDEMMIA:	La raccolta è manuale nella prima settimana di agosto.	
VINIFICAZIONE:	<p>Le uve raccolte a mano vengono subito pigiate quindi una pressatura soffice estrae il mosto fiore. Il mosto ottenuto viene lasciato a decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (12 – 14°). In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati ("liqueur de tirage") viene imbottigliato. Le bottiglie vengono disposte coricate orizzontalmente in cataste e in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimangono per almeno 12/14 mesi, per la presa di spuma (2a fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di "remuage" (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al bidule e al tappo della bottiglia capovolta. Segue la fase di "dégorgement" (sboccatura), le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di "liqueur d'expédition" naturale ricavato dalle bottiglie mature. Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.</p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	<p>Giallo paglierino, buona spuma con buon perlage in evoluzione. Profumo complesso, minerale e marino con leggero sentore di lievito, strutturato, buona acidità, persistente, piacevole.</p>	
CHIUSURA:	Tappo a fungo.	
FORMATO BOTTIGLIA:	0,75 l., 1,5 l.	
ZUCCHERI RIDUTTORI:	g./l%	0.14
TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE:	% Vol.	12.00
ACIDITÀ TOTALE IN ACIDO TARTARICO:	g/l	7.50
ACIDITÀ VOLATILE IN ACIDO ACETICO:	g/l	0.45
PH	3,20	
