



# RIOFAVARA

SCHEDA TECNICA

## NOTISSIMO

DENOMINAZIONE:	DOC Sicilia Moscato Bianco- Vigna Miucia
ZONA DI PRODUZIONE:	C.da Miucia - Malutiempu, Ispica
VIGNETO:	HA 1,50
Anno d'impianto:	2000
Sistema di allevamento:	Controspalliera allevata a Guyot
Densità d'impianto:	4500 V/Ha
Produzione/ceppo:	0,8 Kg
Pedoclima:	Terreno medio-calcareo di buona tessitura.
Esposizione:	O/N/O
VITIGNO:	Moscato bianco e Moscatella.
PRIMA ANNATA:	2002
EPOCA DI VENDEMMIA:	Raccolta manuale e selettiva in due – tre epoche vendemmiali: prima e ultima settimana di Agosto - terza settimana di settembre. A completa maturazione in sovra-maturazione, nelle annate che lo consentono una piccola percentuale (10%) viene appassita al sole in cassette da 1Kg
VINIFICAZIONE:	Dopo la raccolta una delicata macerazione a freddo, la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura (8°C.); Raggiunti i 10,50 - 11° alcolici la fermentazione viene bloccata dall'abbassamento rapido della temperatura (-3°C), segue una decantazione statica a freddo per circa 120 gg.
Malolattica:	Svolta-Non svolta.
AFFINAMENTO:	In acciaio e bottiglia per almeno 2 anni.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo oro; profumo etereo di frutta gialla matura; in bocca è morbido e fruttato con buona acidità. ( Z.R. 80/90 gr./Lt.)
CHIUSURA:	Tappo Fusion Bourrassé
FORMATO BOTTIGLIA:	0,5 l., 1,5 l.
BOTTIGLIA:	Mod. Mediterranea Vetro verde scuro Uvag da 500 gr
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
ACIDITÀ TOTALE:	5,75 gr/l
PH:	3.38