



# RIOFAVARA

---

SCHEDA TECNICA

## SAN BASILIO

DENOMINAZIONE:	IGP Terre Siciliane- Rosso
ZONA DI PRODUZIONE:	Cda San Basilio
VIGNETO:	Ha 3,50
Anno d'impianto:	1985
Sistema di allevamento:	Alberello e Controspalliera allevata con cordone bilaterale.
Densità d'impianto:	5000 V/Ha
Produzione/ceppo:	max 1,5-2,0 Kg
Pedoclima:	Terreno di medio impasto fortemente calcareo e di ottima tessitura.
Esposizione:	OVEST
VITIGNO:	Nero d'Avola e piccole percentuali di vitigni locali ( <i>Surra, Pignatieddu, Orisi, Vitrarolo, Niururuossu</i> ) <b><u>da controllare</u></b>
PRIMA ANNATA:	1994
EPOCA DI VENDEMMIA:	Raccolta manuale e selettiva nella seconda settimana di Settembre.
VINIFICAZIONE:	Dopo la raccolta manuale, diraspa-pigiatura delle uve, la successiva fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, viene svolta per un massimo di quarantotto ore, metodo tipico del Val di Noto ( <i>quarantuotturi</i> ), segue una soffice e progressiva pressatura con estrazioni frazionate; utilizzo di lieviti propri.
AFFINAMENTO:	In acciaio per 8-10 mesi quindi in bottiglia per circa 6/12 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino; profumo etereo e fine con note di fiori secchi; al gusto è fruttato su sottili note spezziate che confermano ed ampliano tutte le sensazioni percepite all'olfatto.
CHIUSURA:	Tappo Fusion Bourrassé
NOTE:	Prodotto non filtrato.
FORMATO BOTTIGLIA:	0,75 l., 1,5 l.
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
ACIDITÀ TOTALE:	6,80 gr/l
PH:	3.38

---