



# RIOFAVARA

---

SCHEDA TECNICA

## SCIAVÈ

DENOMINAZIONE:	Eloro Sicilia DOP 0,5 1,5
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia D.O.P. Eloro nel comune di Ispica (RG) e Noto (SR), territorio della Val di Noto.
VIGNETO HA 2,30:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contrada Favara – Biduri, anno di impianto 1992, vigneto di ettari 1,50 (cordone speronato), con terreno costituito da un spesso strato di ciottoli calcarei in matrice calcareo - limosa sulla formazione Tellaro;</li><li>- Contrada Miucia anno di impianto 2015 vigneto di ettari 0,80 (alberello pachinese) con terreno molto calcareo, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione calcareo argillosa.</li></ul>
VITIGNO:	Nero d'Avola.
DENSITÀ D'IMPIANTO:	Media 6.500 V/ha;
PROD./CEPPO:	Min- max 0,700-1,200 Kg;
PRIMA ANNATA:	2001
EPOCA DI VENDEMMIA:	Raccolta manuale e selettiva nella terza settimana di settembre;
VINIFICAZIONE:	Inox in rosso a temperatura controllata, con rimontaggi e follature manuali, senza lieviti aggiunti.
AFFINAMENTO:	In cantina per un minimo 14/18 mesi: (90% barriques e tonneaux nuovi, 10% di secondo passaggio), segue l'affinamento in bottiglia (min. 12 mesi).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino intenso con leggeri toni violacei. Il profumo è tipico, elegante e complesso, spiccano sentori di carrubo, liquirizia e frutti a bacca rossa; al gusto è ricco ed equilibrato, armonico e suadente.
NOTE:	Prodotto non filtrato;
CHIUSURA:	Tappo sughero fiore
FORMATO BOTTIGLIA:	0,75 l., 1,5 l.
GRADO ALCOLICO:	14,00 % vol.
ACIDITÀ TOTALE:	6.8 gr/l
PH:	3.32

---