



RIOFAVARA

SCHEDA TECNICA

ROSÈ

DENOMINAZIONE:	IGP Terre Siciliane
ZONA DI PRODUZIONE:	C.da Miucia- Ispica - RG
VIGNETO:	HA 6,00
Anno d'impianto:	2017
Sistema di allevamento:	Controspalliera allevata a cordone bilaterale
Densità d'impianto:	4500 V/Ha
Produzione/ceppo:	1,6 Kg
Pedoclima:	Calcareo - Argilloso fine e di ottima tessitura.
Esposizione:	OVEST
VITIGNO:	Nero d'Avola.
PRIMA ANNATA:	2019
EPOCA DI VENDEMMIA:	Raccolta manuale e selettiva nella terza settimana di Agosto
VINIFICAZIONE:	Dopo la raccolta nelle ore più fresche della mattina si realizza la pigiatura delle uve, per metà deraspate per metà a grappolo intero, quindi una soffice pressatura, con veloce estrazioni del mosto fiore; una lunga decantazione a freddo per la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura viene avviata con un <i>ped de cuve</i> delle uve raccolte e precedentemente selezionate.
AFFINAMENTO:	In acciaio e bottiglia per 6 mesi.
Malolattica:	Svolta - non svolta.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosa con leggere venature che dal fucsia possono virare a un vivo rosso arancia brillante; profumo fine e complesso di frutti bianchi e rossi, anguria e melograno, fiori e spezie; etereo con note minerali in evidenza; in bocca è molto fresco con acidità bilanciata, verticale e fine nella sua espressione varietale.
CHIUSURA:	Tappo Fusion Bourrassé
FORMATO BOTTIGLIA:	0,75 l., 1,5 l.
GRADO ALCOLICO:	11,75 % vol.
ACIDITÀ TOTALE:	8.50 gr/l
PH:	3.04
