



# RIOFAVARA

SCHEDA TECNICA

## MIZZICA

DENOMINAZIONE:	DOC Sicilia Moscato Bianco Vigna Miucia
ZONA DI PRODUZIONE:	C,da Miucia, Ispica
VIGNETO:	Ha 1,8
Anno d'impianto:	2012
Sistema di allevamento:	Controspalliera allevata a cordone speronato.
Densità d'impianto:	4500 V/Ha
Produzione/ceppo:	max 1,8 Kg
Pedoclima:	Terreno fitto con substrato calcareo e argilloso.
Esposizione:	Est
Clone selezionato:	Moscato Bianco VCR3 1013P CFC57/34 CO
VITIGNO:	Moscato bianco ( <i>muscat à petit grains</i> ) uva già citata dai romani come Apicae (da Catone) o Apianae (da Columella e Plinio)
PRIMA ANNATA:	2013
EPOCA DI VENDEMMIA:	La raccolta è manuale nei primi giorni di agosto al fine di ottenere uve con buona acidità e mantenere un grado zuccherino adeguato alla tipologia di vino.
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono solamente diraspate e raffreddate fino a 10° al fine di conservare tutti i precursori aromatici, segue una soffice pressatura con estrazioni frazionate e una decantazione statica del mosto con inoculo del mosto attivato precedentemente, fermentazione lunga e lenta a bassa temperatura 10/14°, dopo la fermentazione segue un lungo affinamento sui lieviti fino al mese di dicembre (Bâtonnage)
AFFINAMENTO:	In acciaio e bottiglia per 8 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Giallo chiaro con leggeri riflessi verdi. Al naso pesca bianca, frutta gialla e te verde. Al palato è sottile e agile, ben equilibrato, leggero.
CHIUSURA:	Tappo Sughero tecnico
FORMATO BOTTIGLIA:	0,75 l., 1,5 l.
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
ACIDITÀ TOTALE:	7,95 gr/l
PH:	3.03

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni  
del tuo comune

