



RIOFAVARA

SCHEDA TECNICA

METODO CLASSICO

| | |
|---------------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE: | DOC SICILIA |
| ZONA DI PRODUZIONE: | C,da Miucia, Ispica |
| VIGNETO: | Ha 0,5 |
| Anno d'impianto: | 2008 |
| Sistema di allevamento: | Controspalliera allevata a Guyot. |
| Densità d'impianto: | 4500 V/Ha |
| Produzione/ceppo: | max 1,8 Kg |
| Pedoclima: | Terreno di medio impasto con sub-strato calcareo roccioso e di ottima tessitura. |
| Esposizione: | Nord |
| VITIGNI: | Blend di diversi vitigni da una sola parcella: Grecanico, Grillo, Moscato giallo e alcuni vitigni dimenticati (Rucignola, Cutrera, Recunu). |
| PRIMA ANNATA: | 2010 |
| EPOCA DI VENDEMMIA: | La raccolta è manuale nella prima settimana di agosto. |
| VINIFICAZIONE: | Le uve raccolte a mano vengono subito pigiate quindi una pressatura soffice estrae il mosto fiore. Il mosto ottenuto viene lasciato a decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (12 – 14°). In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati ("liqueur de tirage") viene imbottigliato. Le bottiglie vengono disposte coricate orizzontalmente in cataste e in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimangono per almeno 12/14 mesi, per la presa di spuma (2a fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di "remuage" (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al bidule e al tappo della bottiglia capovolta. Segue la fase di "dégorgement" (sboccatura), le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di "liqueur d'expédition" naturale ricavato dalle bottiglie maturate. Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: | Giallo paglierino, buona spuma con buon perlage in evoluzione. Profumo complesso, minerale e marino con leggero sentore di lievito, strutturato, buona acidità, persistente, piacevole. |
| CHIUSURA: | Tappo a fungo. |
| FORMATO BOTTIGLIA: | 0,75 l., 1,5 l. |
| ZUCCHERI RIDUTTORI: | g./l% 0.14 |
| TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE: | % Vol. 12.00 |
| ACIDITÀ TOTALE IN ACIDO TARTARICO: | g/l 7.50 |
| ACIDITÀ VOLATILE IN ACIDO ACETICO: | g/l 0.45 |
| PH | 3,20 |

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni
del tuo comune

