



RIOFAVARA

SCHEDA TECNICA

NSAJAR

DENOMINAZIONE:	DOC SICILIA
ZONA DI PRODUZIONE:	C.da Miucia - Malutiempu Ispica - RG
VIGNETO:	Ha 0,60
Anno d'impianto:	2017
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità d'impianto:	4500 V/Ha
Produzione/ceppo:	1,8 Kg
Pedoclima:	Calcareo - Argilloso fine e di ottima tessitura esposizione a E/S/E.
VITIGNI RECUPERATI:	RECUNU – CUTRERA – RUCIGNOLA. Sono vitigni la cui presenza in Sicilia viene fatta risalire alla metà del 1800 e di cui si era persa traccia in quanto poco produttivi ma con spiccate caratteristiche qualitative per la finezza dei vini ottenuti, in particolare il Rucignola è stato ritrovato e selezionato nell'areale di Ispica.
PRIMA ANNATA:	2019
EPOCA DI VENDEMMIA:	Raccolta manuale nella prima settimana di Agosto.
VINIFICAZIONE:	Dopo la raccolta manuale nelle ore più fresche della mattina, una parte viene inserita in pressa per intero, l'altra diraspata, quindi una soffice pressatura con estrazioni frazionate; la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura viene avviata con un <i>pied de cuve</i> delle uve raccolte precedentemente.
Malolattica:	Svolta - non svolta.
AFFINAMENTO:	In acciaio - legno - bottiglia per minimo 8/10 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo paglierino scarico; profumo fine e complesso di agrumi e frutti bianchi, etereo con note minerali profonde; in bocca è molto fresco con acidità in evidenza, verticale e potente nella sua espressione salina che richiama il mare e la complessa macchia mediterranea con agrumi ed erbe selvatiche.
CHIUSURA:	Tappo sughero fiore
FORMATO BOTTIGLIA:	0,75 l., 1,5 l.
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
ACIDITÀ TOTALE:	8.90 gr/l
PH:	2.87

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni
del tuo comune

