



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 pied de cuve delle uve raccolte precedentemente.

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, eterico 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

