



Scheda tecnica
Zona di produzione
Vigneti *Ha 0,5:*

Metodo Classico Riofavara DOC SICILIA “Vigna Miucia”

Contrada Miucia Lato Nord Ispica (RG) Val di Noto

Sistema di allevamento: Controspalliera allevata a Guyot;
Densità d'impianto: 4500 V/Ha;
Produzione/ceppo: 1,8 Kg;
Pedoclima: Terreno di medio impasto con sub-strato calcareo e di tessitura fine.

Vitigni: Blend di diversi vitigni siciliani : 10% Grecanico, 60% Grillo, 20% Moscato giallo, 10% (Rucignola, Cutrera, Recunu)

Vinificazione: Le uve, raccolte a mano entro l'ultima settimana di luglio, vengono subito pigiate quindi una pressatura soffice estrae il mosto fiore. Il mosto ottenuto viene lasciato a decantare a freddo e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (12 – 14°). In primavera il vino base con aggiunta di mosto congelato e lieviti 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 “scuotimento con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al *bidule* e al tappo della bottiglia capovolta in punta. Segue la fase di sboccatura, le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di “*liqueur*” naturale a *dosage zero* ricavato dalle bottiglie maturate. Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.

Zuccheri riduttori	g./l%	0.14
Titolo alcolometrico totale	% Vol.	12.00
Acidità totale in acido tartarico	g/l	7.00
Acidità volatile in acido acetico	g/l	0.45
PH		3,20
Chiusura:		Tappo DIAM10
Presenza di spuma		10 maggio 2023
Dégorgement		15 giugno 2024

Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Metodo Classico è un millesimato ottenuto da un blend di vitigni siciliani, tipico delle vigne del Val di Noto. Le operazioni che iniziano dall'ottenimento del *Vin clair*, alla presa di spuma e quindi al remuage, sono fatte in modo artigianale non ultimo il successivo *dégorgement* con l'aggiunta di una *liqueur d'expédition* a *dosage zero*. Il profilo è spiccatamente siciliano, connotato da profumi floreali, aromi di frutta a polpa bianca e note agrumate di scorza di agrumi. Il sorso è di buona intensità e persistenza con finale sapido, di vibrante freschezza.