

CAPOFARO

Vendemmia 2017

La Malvasia secondo Tasca d'Almerita. In vigna cerchiamo di avere un ampio spazio fogliare a copertura dei grappoli, in modo da evitare scottature dell'acino e garantire l'aromaticità. L'uva raccolta riposa in una grande struttura tipica delle Eolie, con un riciclo d'aria e senza umidità e sole cocente, lentamente si disidrata, mantenendo una buona acidità e un discreto grado alcolico.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Malvasia.
- **Denominazione:** I.G.T. Salina.
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Capofaro - Salina - Isole Eolie.
- **Vigneto:** Anfiteatro
- **Terreno:** Sciolto sabbioso di origine vulcanica.
- **Anno d'impianto:** 2004.
- **Altitudine:** 50 m. s.l.m.
- **Esposizione:** Nord/Est.
- **Sistema di allevamento:** Spalliera.
- **Tipo di potatura:** Guyot.
- **Densità di ceppi per ettaro:** 5.000.
- **Modalità di appassimento:** Su graticci.
- **Resa di uva appassita per ettaro:** 39 quintali
- **Epoca di vendemmia:** 28 Agosto.
- **Andamento Climatico:** Inverno fresco e asciutto, estate molto calda e siccitosa Buona la maturità e sanità delle uve.
- **Fermentazione:** In vasche d'acciaio inox.
- **Temperatura di fermentazione:** 16°C.
- **Durata della fermentazione:** 25 giorni circa.
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta.
- **Affinamento:** In vasche di acciaio per 6 mesi.
- **Gradazione alcolica:** 11,5 % Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,38- AT 7,60 g/l - ZR 154 g/l.

