

TENUTA CAPOFARO

CAPOFARO

Vendemmia 2018

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, lentamente si disidrata, mantenendo una buona acidità e un discreto grado alcolico.

- **Vitigni:** Malvasia
- **Denominazione:** Salina IGT
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Capofaro - Salina - Isole Eolie - Sicilia
- **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:** 50 ql
- **Epoca di vendemmia:** 2 settembre
- **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 % Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,42 - AT 8,7 g/l - ZR 163 g/l

