

TENUTA
CAPOFARO

VIGNA DI PAOLA 2020

Un'isola, Vulcano, a cui Efesto, dio del fuoco, ha donato fertilità e un microclima unico. Un territorio, Contrada Gelso, dove sorge una vigna di Malvasia, 4,5 ettari con esposizione a Sud. Un suolo, fatto di cenere e sabbie fini, brune, ma anche di pomice, silicati e metalli. Una donna, Paola Lantieri, che per anni ha coltivato con dedizione questa vigna e che ha affidato a noi Tasca il compito di continuare a farlo con la stessa cura e passione. Vigna di Paola, un omaggio a tutto questo.

Vitigni: Malvasia

Denominazione: Bianco Salina IGT

Zona Vitivinicola: Tenuta Capofaro - Vulcano - Isole Eolie

Altitudine: da 20 a 100 m. s.l.m

Anno di impianto: 2006

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 5.850

Resa di uva per ha: 38 ql

Epoca di vendemmia: 1 settembre 2020

Andamento climatico: Primavera mite, con buone piogge a marzo. Estate calda e asciutta, ideale per una perfetta maturazione della Malvasia.

Fermentazione: In vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata di fermentazione: 15 giorni circa

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasche di acciaio per 4 mesi in presenza dei lieviti

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici: pH 3,56 - TA 5,4 g/l - RS 1,7 g/l - ET 22,9 g/l

