

TENUTA  
**CAPOFARO**

**DIDYME 2020**

*Malvasia vendemmiata al giusto grado di maturazione immediatamente vinificata. Un vino secco dalla buona acidità che ne esalta la sua sapidità, con note di erbe aromatiche e floreali che richiamano la macchia mediterranea tipica dell'Isola. Esprime il territorio vulcanico nella sua essenza. Per questo Didyme porta l'antico nome dell'isola di Salina.*

**Vitigni:** Malvasia

**Denominazione:** Bianco Salina IGT

**Zona Vitivinicola:** Tenuta Capofaro - Salina - Isole Eolie

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** Mediamente 4.000

**Resa di uva per ha:** 40 ql

**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:** 13,5% Vol.

**Dati analitici:** pH 3,39 - AT 5,6 g/l - ZR 3,2 g/l - ET 23,8 g/l

