

TENUTA
CAPOFARO

CAPOFARO

La Malvasia secondo Tasca d'Almerita.

Dalla vigna "Anfiteatro", a 50 metri sul livello del mare, con un suolo caratterizzato da una tessitura sciolta, sabbiosa proveniente dalla degradazione degli antichissimi sedimenti lavici. Malgrado l'elevata porosità il suolo possiede una buona ritenzione idrica. Il calcare è assente e la reazione è sub acida con pH 6,5.

È un terreno generalmente povero di elementi nutritivi e di sostanza organica, che si degrada facilmente a causa della struttura porosa e del clima caldo. Per rimediare alla carenza si pratica annualmente il sovescio di leguminose che arricchisce il terreno di sostanza organica e di azoto. Buona è invece la presenza di microelementi, fondamentali per la qualità delle uve.

In vigna cerchiamo di avere un'ampia superficie fogliare a copertura dei grappoli, in modo da evitare scottature dell'acino e garantire l'aromaticità. Il sistema d'allevamento è in generale la spalliera, ma in una piccola terrazza troviamo anche 240 piante ad alberello. I nuovi appezzamenti hanno un sesto di 2 metri tra le file e 1 metro tra le piante (5.000 piante/ettaro). La potatura è di tipo a Guyot, con tralcio molto lungo (12-14 gemme) per favorire la produzione della Malvasia, ma anche per sopperire alla rottura dei germogli causata dai forti venti marini.

L'uva matura, generalmente nella prima decade di settembre, e si disidrata lentamente mantenendo una buona acidità e un discreto grado alcolico.

A noi piace l'integrità del frutto e piuttosto che fare appassire le uve al sole, lo facciamo all'ombra, favorendo il processo di disidratazione senza perdere le note varietali contenute nella delicata buccia.

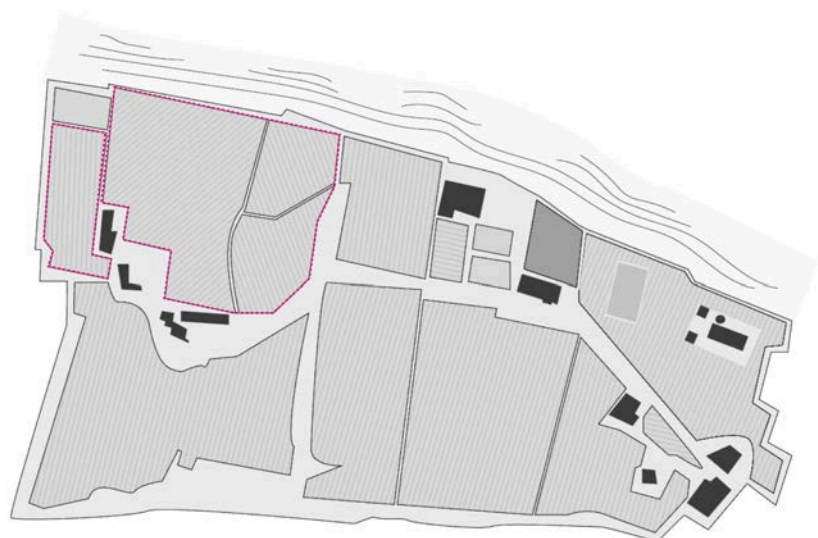
VENDEMMIA 2019

A Capofaro la pioggia è stata abbondante rispetto ai due anni precedenti totalizzando 802 mm, permettendo una buona alimentazione idrica delle viti.

La temperatura media annuale non è stata invece elevata, ma tra le più basse del decennio.

I mesi primaverili hanno fatto registrare temperature più alte, mentre il mese di agosto è stato decisamente più fresco, garantendo una lenta maturazione delle uve e la preservazione degli aromi. Annata calda e umida, paragonabile all'annata 2007, condizioni ideali per la maturazione della Malvasia.

TENUTA CAPOFARO



Vitigni: Malvasia

Denominazione: Bianco dolce Salina IGT

Zona vitivinicola: Tenuta Capofaro - Salina - Isole Eolie - Sicilia

Vigneti: Anfiteatro

Anno di impianto: 2004

Altitudine: 50 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa di uva per ha: 35 ql

Modalità di appassimento: su graticci

Epoca di vendemmia: 12 settembre 2019

Andamento climatico: primavera fresca con abbondanti piogge. Estate asciutta e calda. Completa la maturità e la sanità delle uve

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata a contatto con le bucce: 25 giorni circa

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: In vasche di acciaio per 6 mesi

Gradazione alcolica: 11% Vol.

