

TENUTA
CAPOFARO

CAPOFARO 2021

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.

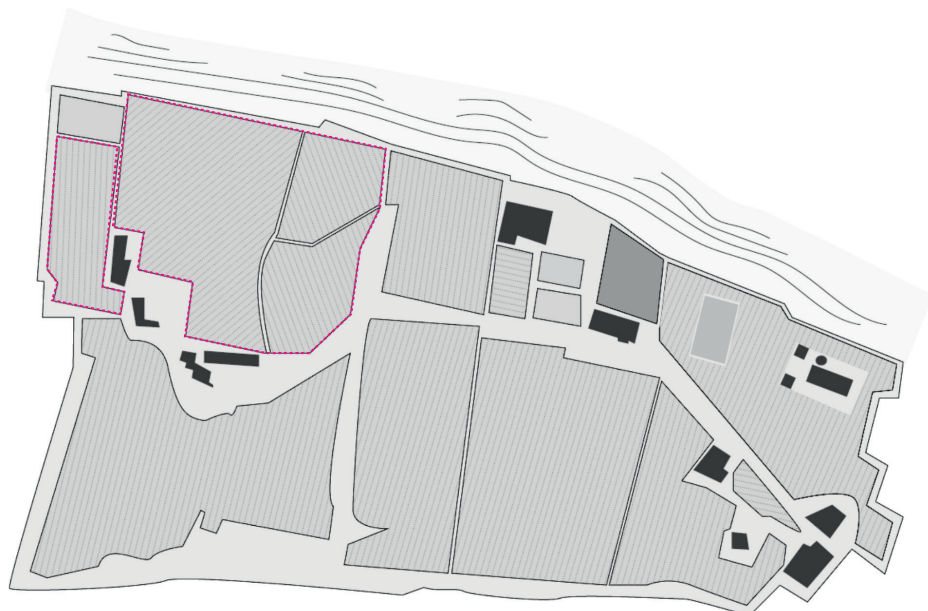
In vigna cerchiamo di avere un'ampia superficie fogliare a copertura dei grappoli, in modo da evitare scottature dell'acino e garantire l'aromaticità. Il sistema d'allevamento è in generale la spalliera, ma in una piccola terrazza troviamo anche 240 piante ad alberello. I nuovi appezzamenti hanno un 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.

TENUTA
CAPOFARO

CAPOFARO 2021



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 q/l

Modalità di appassimento: su graticci

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: 11,5% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,43 - AT 7,5 g/l - ZR 135 g/l.

