

TENUTA  
CAPOFARO

## VIGNA DI PAOLA 2022

Un'isola, Vulcano, a cui Efesto, dio del fuoco, ha donato fertilità e un microclima unico. Vigna di Paola si trova nella zona di Gelso a sud dell'isola; E' un vino che si caratterizza per un profilo aromatico giocato sulle note saline e sulfuree tipiche di quest'isola ma anche di fiore e frutta tipiche di questa varietà, mentre al palato è un'esplosione di sapidità che accompagna il sorso fino sul finale donando una buona persistenza al vino.

**Vitigni:** Malvasia

**Denominazione:** Bianco Salina IGT

**Zona vitivinicola:** Tenuta Capofaro - Vulcano - Isole Eolie - Sicilia

**Suoli:** un suolo fatto di cenere e sabbie fini, brune, ma anche di pomice, silicati e metalli.

**Anno d'impianto:** 2006

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

**Esposizione dei vigneti:** sud/est

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** 5.850

**Resa di uva per ha:** 48 q/l

**Epoca di vendemmia:** 16 agosto 2022

**Andamento climatico:** primavera fresca e asciutta. Estate molto calda alleviata da piogge nel mese di agosto

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16°C

**Durata a contatto con le bucce:** 15 giorni circa

**Fermentazione malolattica:** non svolta

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

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,32 - AT 5,7 g/l - ZR 0,8 g/l. - ET 21,5 g/l.

