CUZZIOLGRANDIVINI

Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)



RIOFAVARA

Proprietà / Fondatori Famiglia Padova / Carmelo Padova
Inizio Attività 1920
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 16
Bottiglie prodotte 50.000

METODO CLASSICO EXTRA-BRUT SICILIA

60% Grillo, 20% Moscato Giallo, 10% Grecanico, 10% (Rucignola, Cutrera, Recunu)

Zona di produzione: Contrada Miucia, Lato Nord Ispica
Terreno: medio impasto con sub-strato calcareo e di tessitura fine
Vendemmia: manuale
Vinificazione: le uve vengono subito pigiate, quindi una pressatura soffice estrae il mosto fiore. Il mosto ottenuto viene lasciato a decantare a freddo e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata tra 12-14°C
Affinamento: in bottiglia, vengono disposte coricate orizzontalmente in cataste e in un ambiente a temperatura costante dai 12-14°C, dove rimangono per almeno 12/14 mesi, dopo il dégorgement la bottiglia viene lasciata riposare per qualche altro mese
Colore: giallo paglierino
Profumo: complesso, minerale e marino con leggera nota salata
Sapore: strutturato, buona acidità, persistente, piacevole
Grado Alcolico: 12% vol



Riofavara, nasce a Ispica nel 1920. Da sempre dedicata alla coltivazione della vite, questa azienda a conduzione familiare trova negli anni il giusto equilibrio fra ricerca scientifica e tradizione vitivinicola siciliana. Siamo nel cuore della Val di Noto, dove si dislocano le contrade viticole di più consolidata reputazione: dalle evidenti matrici vulcaniche intorno alla cantina fino alla costa, tra Marzamemi e l'oasi di Vendicari, dove la trama dei suoli sabbiosi si fa più che mai sottile; e poi nell'entroterra, su terreni calcarei, leggeri e chiari, di un bianco talora abbagliante. Ognuno di questi terroir è perfetto per la coltivazione dei vitigni tradizionali siciliani, dove il carattere espressivo della macchia mediterranea è spesso impreziosito da un'originale timbrica iodata. Il Nero d'Avola coltivato qui è decisamente più articolato rispetto a quello proveniente da altre parti della Sicilia, con tipici e spiccati sentori di fiori secchi e spezie. L'azienda possiede circa 16 ettari distribuiti in sei appezzamenti: l'impegno in vigna è costante e attento, con un approccio sostenibile e biologico per la coltura, senza forzature, limitando volutamente la produzione a favore della qualità. In cantina si utilizzano moderne tecnologie e recenti tecniche di vinificazione nel rispetto delle tradizioni locali e della sostenibilità. Tutto questo rende Riofavara, un assoluto punto di riferimento nel panorama enologico ragusano, con una produzione di vini genuini e autentici.