

Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)

METODO CLASSICO EXTRA - B R U T
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

Proprietà / Fondatori Famiglia Padova / Carmelo Padova

Inizio Attività 1920

Vitivinicoltura Biologica Certificata

Ettari 16

Bottiglie prodotte 50.000



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.