CUZZIOLGRANDIVINI

Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)



MIZZICA SICILIA

Moscato bianco

Zona di produzione: Miucia, Ispica
Terreno: terreno fitto con substrato calcareo e argilloso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: le uve vengono solamente diraspate e raffreddate fino a 10° al fine di conservare tutti i precursori aromatici, segue una soffice pressatura con estrazioni frazionate e una decantazione statica del mosto con inoculo del mosto attivato precedentemente, fermentazione lunga e lenta a bassa temperatura 10/14°, dopo la fermentazione segue un lungo affinamento sui lieviti fino al mese di dicembre (Bâtonnage)
Affinamento: in acciaio e bottiglia per 8 mesi
Colore: giallo chiaro con leggeri riflessi verdi
Profumo: pesca bianca, frutta gialla e tè verde
Sapore: sottile e agile, ben equilibrato, leggero
Grado Alcolico: 12,5% vol

RIOFAVARA

Proprietà / Fondatori Famiglia Padova / Carmelo Padova
Inizio Attività 1920
Vitivinicultura 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.