Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)

N O T I S S I M O S I C I L I A

Moscato bianco e Moscatella

Zona di produzione: Malutiempu, Ispica
Terreno: terreno medio-calcareo di buona tessitura
Vendemmia: manuale
Vinificazione: dopo la raccolta una delicata macerazione a freddo, la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura (8°C.); Raggiunti i 10,50 - 11° alcolici la fermentazione viene bloccata dall'abbassamento rapido della temperatura (-3°C), segue una decantazione statica a freddo per circa 120 gg
Affinamento: in acciaio e bottiglia per almeno 2 anni
Colore: giallo oro
Profumo: etereo di frutta gialla matura
Sapore: morbido e fruttato con buona acidità
Grado Alcolico: 12,5% vol

RIOFAVARA

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