Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)



NSAJAR SICILIA

Recunu, Cutrera, Rucignola

Zona di produzione: Malutiempu, Ispica
Terreno: argillo-calcareo fine e di ottima tessitura esposizione a E/S/E
Vendemmia: manuale
Vinificazione: Dopo la raccolta manuale nelle ore più fresche della mattina, una parte viene inserita in pressa per intero, l'altra diraspata, quindi una soffice pressatura con estrazioni frazionate; la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura viene avviata con un pied de cuve delle uve raccolte precedentemente
Affinamento: In acciaio - legno - bottiglia per minimo 8/10 mesi
Colore: Giallo paglierino scarico
Profumo: Fine e complesso di agrumi e frutti bianchi, etereo con note minerali profonde
Sapore: Molto fresco con acidità in evidenza, verticale e potente nella sua espressione salina che richiama il mare e la complessa macchia mediterranea con agrumi ed erbe selvatiche
Grado Alcolico: 13% 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.