

Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)



RIOFAVARA

Proprietà / Fondatori Famiglia Padova / Carmelo Padova

Inizio Attività 1920

Vitivinicultura Sostenibile

Ettari 16

Bottiglie prodotte 50.000

ROSÉ TERRE SICILIANE

100% Nero d'Avola

Zona di produzione: Miucia, Ispica

Terreno: calcare e argilla fine e di ottima tessitura

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pigiatura delle uve, per metà deraspate per metà a grappolo intero, quindi una soffice pressatura, con veloce estrazioni del mosto fiore, lunga decantazione a freddo per la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura

Affinamento: in acciaio e bottiglia per 6 mesi

Colore: rosa con leggere venature che dal fucsia possono virare a un vivo rosso arancia brillante

Profumo: fine e complesso di frutti bianchi e rossi, anguria e melograno, fiori e spezie, etereo con note minerali in evidenza

Sapore: molto fresco con acidità bilanciata, verticale e fine nella sua espressione varietale

Grado Alcolico: 11,5% 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.