CUZZIOLGRANDIVINI

Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)



RIOFAVARA

Proprietà / Fondatori Famiglia Padova / Carmelo Padova
Inizio Attività 1920
Vitivinicultura Biologica Certificata
Ettari 16
Bottiglie prodotte 50.000

SAN BASILIO TERRE SICILIANE

Nero d'Avola e piccole percentuali di vitigni locali

Zona di produzione: San Basilio
Terreno: terreno di medio impasto fortemente calcareo e di ottima tessitura
Vendemmia: manuale
Vinificazione: dopo la raccolta manuale, diraspa-pigiatura delle uve, la successiva fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, viene svolta per un massimo di quarantotto ore, metodo tipico del Val di Noto (quarantuotturi), segue una soffice e progressiva pressatura con estrazioni frazionate; utilizzo di lieviti propri
Affinamento: in acciaio per 8-10 mesi quindi in bottiglia per circa 6/12 mesi
Colore: rosso rubino
Profumo: etereo e fine con note di fiori secchi
Sapore: fruttato su sottili note spezziate che confermano ed ampliano tutte le sensazioni percepite all'olfatto
Grado Alcolico: 13,5% 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.