CUZZIOLGRANDIVINI

Riofavara

Italia - Sicilia - Ispica (RG)

RIOFAVARA

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

SCIAVè ELORO SICILIA

100% Nero d'Avola

Zona di produzione: Ispica (RG) e Noto (SR), territorio della Val di Noto
Terreno: spesso strato di ciottoli calcarei in matrice calcareo, e terreno molto calcareo, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione calcareo argillosa
Vendemmia: manuale
Vinificazione: inox in rosso a temperatura controllata, con rimontaggi e follature manuali, senza lieviti aggiunti
Affinamento: in cantina per un minimo 14/18 mesi: (90% barriques e tonneaux nuovi, 10% di secondo passaggio), segue l'affinamento in bottiglia (min. 12 mesi)
Colore: rosso rubino intenso con leggeri toni violacei
Profumo: tipico, elegante e complesso, spiccano sentori di carrubo, liquirizia e frutti a bacca rossa
Sapore: ricco ed equilibrato, armonico e suadente
Grado Alcolico: 14% 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.