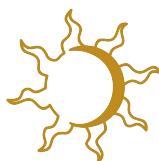


# Riofavara

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 calcarea, e terreno molto calcareo, scheletro abbondante e di piccole dimensioni; tessitura fine con frazione calcarea 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.