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

## SPACCAFORNO ELORO SICILIA

**100% Nero d'Avola**

**Zona di produzione:** compresa nel triangolo Ispica-Pachino-Noto
**Terreno:** due vigneti, uno calcareo argilloso e tessitura fine, l'altro calcareo di media tessitura
**Vendemmia:** manuale
**Vinificazione:** le uve vengono solo diraspate, senza pigiatura, per la successiva fermentazione del mosto in tini di vetro-cemento di ampio diametro e a temperatura controllata, senza lieviti aggiunti
**Affinamento:** minimo 12 mesi (80 % tonneaux barriques di secondo passaggio, 20% di terzo passaggio), ulteriore affinamento in acciaio e quindi in bottiglia per almeno 12 mesi
**Colore:** rosso rubino
**Profumo:** profumi varietali tipici e fruttati con note di fiori secchi
**Sapore:** asciutto e fresco, equilibrato con note saline quasi salmastre
**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.