

DIDYME

Vendemmia 2017

Malvasia vendemmiata al giusto grado di maturazione e immediatamente vinificata, un vino secco dalla buona acidità che ne esalta la sua sapidità, con note di erbe aromatiche e floreali che richiamano la macchia mediterranea tipica dell'Isola. Esprime il territorio vulcanico nella sua essenza. Per questo Didyme porta l'antico nome dell'isola di Salina.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Malvasia
- **Denominazione:** Salina IGT
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Capofaro - Salina - Isole Eolie
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Guyot
- **Densità di ceppi per ettaro:** Mediamente 4.000
- **Resa di uva per ettaro:** 58 ql
- **Fermentazione:** In vasche d'acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 16°C.
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni circa
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta
- **Affinamento:** In vasche di acciaio per 4 mesi in presenza dei lieviti
- **Gradazione alcolica:** 13,50% Vol
- **Dati analitici del vino:** pH 3,30 - AT 6,20 g/l - ZR 2 g/l - ET 22 g/l.

