

TENUTA
CAPOFARO

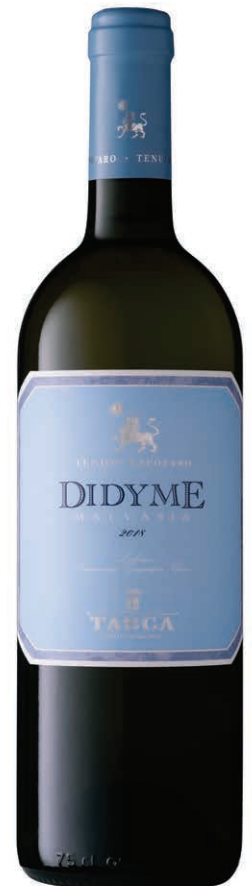
DIDYME

Vendemmia 2018

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 - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** spalliera
- **Tipo di potatura:** guyot
- **Densità di ceppi per ettaro:** mediamente 4.000
- **Resa di uva per ettaro:** 51 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:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,37 - AT 6,2 g/l - ZR 1,1 g/l - ET 23 g/l




TASCA
CONTI D'ALMERITA