



Scheda tecnica  
**Zona di produzione**  
Vigneti *Ha 0,5:*

### **Metodo Classico Riofavara DOC SICILIA Vigna Miucia**

Contrada Miucia Lato Nord Ispica (RG) Val di Noto

*Sistema di allevamento:* Controspalliera allevata a Guyot;  
*Densità d'impianto:* 4500 V/Ha;  
*Produzione/ceppo:* 1,8 Kg;  
*Pedoclima:* Terreno di medio impasto con sub-strato calcareo roccioso e di ottima tessitura.

**Vitigni:** Blend di diversi vitigni da una sola parcella: Grecanico, Grillo, Moscato giallo e alcuni vitigni storici dimenticati (Rucignola, Cutrera, Recunu).

**Vinificazione:** Le uve raccolte a mano vengono subito pigiate quindi una pressatura soffice estrae il mosto fiore. Il mosto ottenuto viene lasciato a decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (12 – 14°). In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati (“*liqueur de tirage*”) viene imbottigliato. Le bottiglie vengono disposte coricate orizzontalmente in cataste e in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimangono per almeno 12/14 mesi, per la presa di spuma (2a fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di “*remuage*” (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al *bidule* e al tappo della bottiglia capovolta. Segue la fase di “*dégorgement*” (sboccatura), le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di “*liqueur d'expédition*” naturale ricavato dalle bottiglie maturate. Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.

<b>Zuccheri riduttori</b>	<b>g/l%</b>	0.14
<b>Titolo alcolometrico totale</b>	<b>% Vol.</b>	12.00
<b>Acidità totale in acido tartarico</b>	<b>g/l</b>	7.50
<b>Acidità volatile in acido acetico</b>	<b>g/l</b>	0.45
<b>PH</b>		3,20

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino, buona spuma con buon perlage in evoluzione.  
Profumo complesso, minerale e marino con leggero sentore di lievito, strutturato, buona acidità, persistente, piacevole.