



Scheda tecnica

Metodo Classico Riofavara DOC SICILIA

Zona di produzione

Vigneti *Ha 0,5:*

Contrada Miucia Ispica (RG) Val di Noto

Sistema di allevamento:

Controspalliera allevata a cordone speronato;

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:

Moscato Bianco autoctono detto Moscato di Noto

Vinificazione:

Le uve raccolte a mano vengono subito pigiate con una successiva pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato 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 grandi cataste 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 tappo della bottiglia capovolta. Segue quindi la fase di “*dégorgement*”(sboccatura), le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di “*liqueur d'expédition*” . Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.

Densità relativa	20°/20° C	
Titolo alcolometrico effettivo per distillazione	% Vol.	12.60
Zuccheri riduttori	g/l%	0.14
Titolo alcolometrico totale	% Vol.	12.68
Acidità totale in acido tartarico	g/l	6.60
Acidità volatile in acido acetico	g/l	0.45

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino, buona spuma con buon perlage in evoluzione.

Profumo intenso, leggermente aromatico e minerale, vinoso con sentore di lievito, strutturato, buona acidità, persistente.