

# TENUTA CAPOFARO

## DIDYME 2025

Ein Malvasia delle Lipari, der im richtigen Reifegrad geerntet und unmittelbar verarbeitet wurde. Ein trockener Wein mit guter Säure, die seinen schmackhaften Charakter unterstreicht, mit Noten aromatischer Kräuter und Blumen, die an die typische mediterrane Macchia der Insel erinnern. Der Wein bringt dieses vulkanische Gebiet in seiner Essenz zum Ausdruck. Aus diesem Grund trägt Didyme den antiken Namen der Insel Salina.

**Rebsorte:** Malvasia

**Weinart:** Salina IGT

**Anbaugebiet:** Weingut Capofaro – Salina – Äolische Inseln

**Boden:** Die Böden von Salina sind vulkanischen Ursprungs und zeichnen sich durch eine lockere, sandige, entwässernde Textur und hohe Porosität aus. Sie verfügen dennoch über gute Voraussetzungen, die Wasserressourcen zu erhalten.

**Erziehungssystem:** spalier

**Schnittart:** guyot

**Rebstockdichte je Ha:** 4.000

**Etrag der Getrockneten Trauben pro Ha:** 33 Dz

**Zeitraum der Weinlese:** 25. August 2025

**Saisonaler Witterungsverlauf:** Milder Winter mit guter Niederschlagsmenge. Ein kühler Frühling mit reichlichen Niederschlägen begünstigte eine gute Vegetationsentwicklung. Der Sommer war trocken und lag temperaturmäßig unter dem Durchschnitt. Die Erntemenge war gering, doch Gesundheit und Qualität der Malvasia-Trauben waren ausgezeichnet.

**Gärung:** in Edelstahltanks

**Gärungstemperatur:** 16°C.

**Gärungsdauer:** 15 Tage

**Malolaktische Gärung:** Nicht vollzogen

**Ausbau:** In Stahltanks für 4 Monate

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Analytische Daten:** pH 3,38 – Gesamtsäure 5,5 g/l – Restzucker 0,5 g/l – Gesamtextrakt 20,9 g/l

