

TENUTA CAPOFARO

DIDYME 2025

Malvasia delle Lipari 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.

Vitigni: Malvasia

Denominazione: Salina IGT

Zona vitivinicola: Tenuta Capofaro - Salina - Isole Eolie - Sicilia

Suoli: i suoli di Salina sono origine vulcanica ed hanno un profilo poco sviluppato e sono caratterizzati da una tessitura sciolta, sabbiosa, drenante, e da un'elevata porosità. Possiedono tuttavia una buona capacità in termini di conservazione delle risorse idriche.

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.000

Resa di uva per ha: 33 q/l

Epoca di vendemmia: 25 agosto 2025

Andamento climatico: Inverno mite, con buona piovosità. Primavera fresca con abbondanti precipitazioni ha favorito un buon sviluppo della vegetazione. Estate asciutta e con temperature al di sotto della media. Scarsa la produzione ma ottima la sanità e la qualità delle uve di Malvasia.

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata a contatto con le bucce: 15 giorni circa

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasche di acciaio per 4 mesi in presenza di lieviti

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,38 - AT 5,5 g/l - ZR 0,5 g/l. - ET 20,9 g/l.

