

TENUTA CAPOFARO

CAPOFARO 2025

Der Malvasia in der Interpretation von Tasca d'Almerita.

Er stammt aus dem Weinberg "Anfiteatro", der 50 Meter über dem Meeresspiegel liegt und dessen Boden sich durch eine lockere, sandige Textur auszeichnet, die durch den Zerfall alter Lavasedimente entstand. Trotz seiner hohen Porosität verfügt der Boden über ein gutes Wasserhaltevermögen. Kalk ist nicht vorhanden und die Reaktion ist mit einem pH-Wert von 6,5 nur leicht säuerlich.

Im Allgemeinen ist der Boden arm an Nährstoffen und organischen Stoffen, die aufgrund der porösen Struktur und des warmen Klimas leicht abgebaut werden können. Um diesen Mangel auszugleichen, wird der Boden Jahr für Jahr mit Leguminosen gedüngt, die ihn mit organischen Stoffen und Stickstoff anreichern. Der Gehalt an Mikroelementen, die für die Qualität der Trauben wesentlich sind, ist hingegen gut.

Wir bemühen uns die Trauben im Weinberg mit einer großen Laubfläche auszurüsten, um zu vermeiden, dass die Trauben von der Sonne verbrannt werden, und um die Aromen zu bewahren. Das Erziehungssystem ist im Allgemeinen das Spalier, in einer kleinen Terrasse haben wir jedoch auch 240 Pflanzen, die im Alberello-System erzogen werden. Die neuen Parzellen haben einen Abstand von 2 Metern zwischen den Reihen und 1 Meter zwischen den Pflanzen (5.000 Pflanzen/Hektar). Der Schnitt erfolgt nach der Guyot-Methode mit sehr langen Trieben (12-14 Knospen), um die Produktivität des Malvasia zu fördern, aber auch um den Knospenbruch durch starke Seewinde zu kompensieren.

Die Trauben reifen im Allgemeinen in den ersten zehn Septembertagen und dehydrieren langsam, wobei ein guter Säuregehalt und ein angemessener Alkoholgehalt erhalten bleiben.

Wir legen Wert auf die Unversehrtheit der Früchte und trocknen die Trauben nicht in der Sonne, sondern im Schatten, um so einen Trocknungsprozess zu begünstigen, der verhindert, dass die in der zarten Schale enthaltenen sortentypischen Noten verloren gehen.

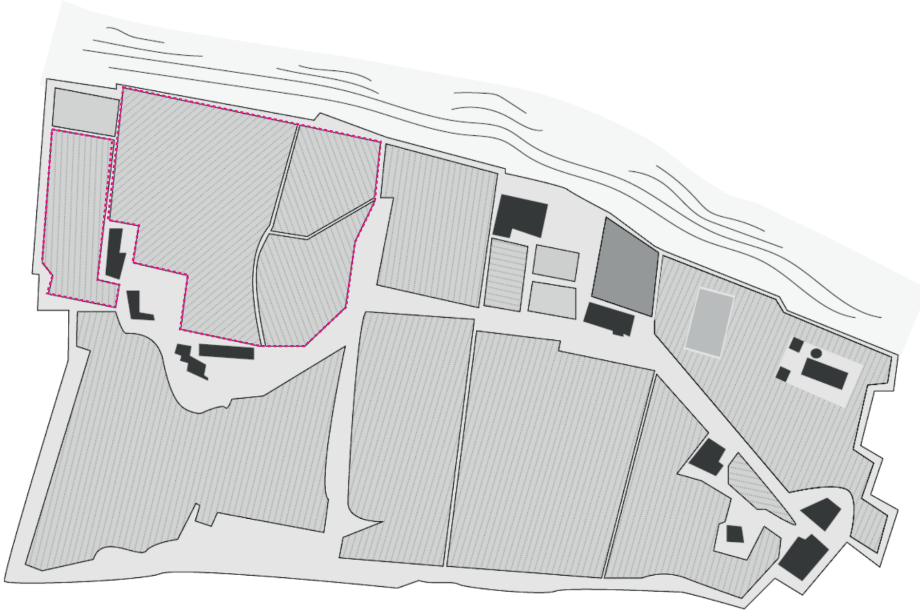
WEINLESE 2025

Ein regnerischer und milder Winter. Ein kühler Frühling mit reichlich Niederschlägen. Ein trockener Sommer ohne übermäßige Temperaturen. Gute Ernteerträge bei hervorragender Gesundheit und Qualität der Malvasia-Trauben.



TENUTA CAPOFARO

CAPOFARO 2025



Rebsorte: Malvasia

Weinart: Dessert-Wein Salina IGT

Ursprungsbezeichnung: Weingut Capofaro - Salina - Äolische Inseln

Weinberg: Anfiteatro

Jahr der Bepflanzung: 2004

Höhe: 50 m ü.d.M.

Ausrichtung: Nord-Osten

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: guyot

Rebstockdichte je Ha: 5.000

Etrag der Getrockneten Trauben pro Ha: 29 qL

Zeitraum der Weinlese: 03. September 2025

Art der Trocknung: auf Gestellen

Trocknungsweise: im Schatten in Trocknungskammern

Gärung: in Edelstahltanks

Gärungstemperatur: 16°C.

Gärungsdauer: 25 Tage

Malolaktische Gärung: Nicht vollzogen

Ausbau: 6 Monate in Edelstahltanks. 2 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Wine analytical data: pH 3,40 - AT 7,5 g/l - ZR 136 g/l

