

# TENUTA CAPOFARO

## CAPOFARO 2025

La Malvasia secondo Tasca d'Almerita.

Dalla vigna "Anfiteatro", a 50 metri sul livello del mare, con un suolo caratterizzato da una tessitura sciolta, sabbiosa proveniente dalla degradazione degli antichissimi sedimenti lavici. Malgrado l'elevata porosità il suolo possiede una buona ritenzione idrica. Il calcare è assente e la reazione è sub acida con pH 6,5.

È un terreno generalmente povero di elementi nutritivi e di sostanza organica, che si degrada facilmente a causa della struttura porosa e del clima caldo. Per rimediare alla carenza si pratica annualmente il sovescio di leguminose che arricchisce il terreno di sostanza organica e di azoto. Buona è invece la presenza di microelementi, fondamentali per la qualità delle uve.

In vigna cerchiamo di avere un'ampia superficie fogliare a copertura dei grappoli, in modo da evitare scottature dell'acino e garantire l'aromaticità. Il sistema d'allevamento è in generale la spalliera, ma in una piccola terrazza troviamo anche 240 piante ad alberello. I nuovi appezzamenti hanno un sesto di 2 metri tra le file e 1 metro tra le piante (5.000 piante/ettaro). La potatura è di tipo a Guyot, con tralcio molto lungo (12-14 gemme) per favorire la produzione della Malvasia, ma anche per sopperire alla rottura dei germogli causata dai forti venti marini.

L'uva matura, generalmente nella prima decade di settembre, e si disidrata lentamente mantenendo una buona acidità e un discreto grado alcolico.

A noi piace l'integrità del frutto e piuttosto che fare appassire le uve al sole, lo facciamo all'ombra, favorendo il processo di disidratazione senza perdere le note varietali contenute nella delicata buccia.

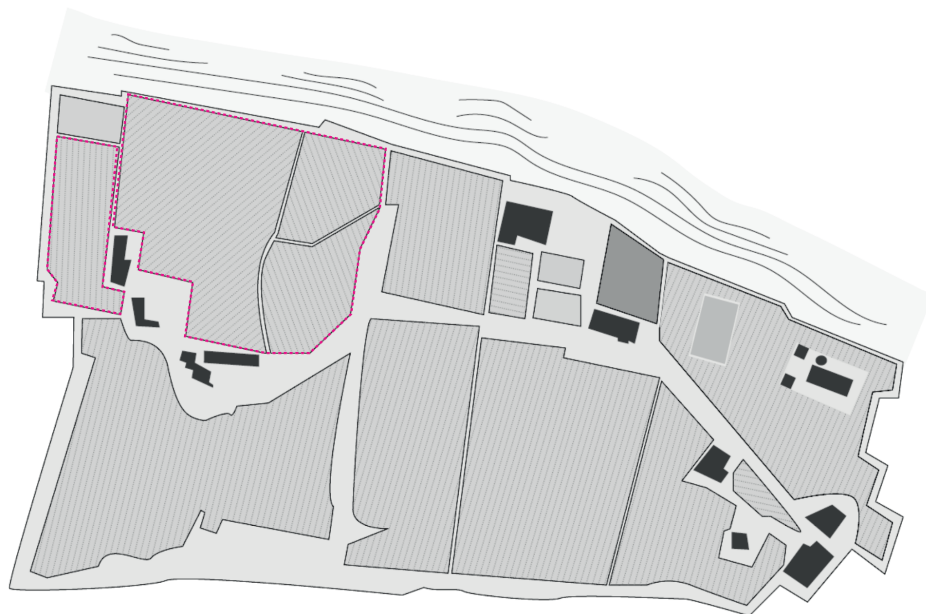
## VENDEMMIA 2025

Inverno Piovoso e mite. Primavera fresca con buone precipitazioni. Estate asciutta e con temperature mai eccessive. Buona produzione, con ottima sanità e qualità delle uve di Malvasia.



# TENUTA CAPOFARO

## CAPOFARO 2025



**Vitigni:** Malvasia

**Denominazione:** Bianco dolce Salina IGT

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

**Vigneti:** Anfiteatro

**Anno di impianto:** 2004

**Altitudine:** 50 m s.l.m.

**Esposizione:** Nord-Est

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** guyot

**Densità di ceppi per ha:** 5.000

**Resa di uva per ha:** 29 q/l

**Modalità di appassimento:** su graticci

**Epoca di vendemmia:** 03 settembre 2025

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16°C

**Durata a contatto con le bucce:** 25 giorni circa

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** In vasche di acciaio per 6 mesi. In bottiglia per 2 mesi

**Gradazione alcolica:** 11,5% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,40 - AT 7,5 g/l - ZR 136 g/l

