

TENUTA CAPOFARO

DIDYME 2023

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: Weißwein 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: 35 Dz

Zeitraum der Weinlese: 5. September 2023

Saisonaler Witterungsverlauf: frischer und regnerischer Frühling. Gemäßigter und trockener Sommer. Die Produktion ist gering, aber die Gesundheit und Qualität der Malvasia-Trauben ist ausgezeichnet

Gärung: in Edelstahltanks

Gärungstemperatur: 16°C.

Gärungsdauer: 15 Tage

Malolaktische Gärung: Nicht vollzogen

Ausbau: In Stahltanks für 4 Monate

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Analytische Daten: pH 3,34 – Gesamtsäure 6,2 g/l – Restzucker 1,9 g/l – Gesamtextrakt 21 g/l

