

TENUTA CAPOFARO

VIGNA DI PAOLA 2025

Vulcano ist eine Insel, der Hephaistos, der Gott des Feuers, Fruchtbarkeit und ein einzigartiges Mikroklima verlieh. Der Weinberg Vigna di Paola liegt in der Gegend von Gelso, im Süden der Insel. Es handelt sich um einen Wein, dessen aromatisches Profil geprägt ist sowohl von salzigen und schwefeligen Noten, wie sie für die Insel typisch sind, als auch von Blumen- und Frucht-Noten, wie sie für diese Rebsorte charakteristischen sind: eine Geschmacksexplosion für den Gaumen, die jeden Schluck bis zum Abgang begleitet und dem Wein eine gute Beständigkeit verleiht.

Rebsorte: Malvasia

Weinart: Salina IGT

Anbaugebiet: Weingut Capofaro – Vulcano – Äolische Inseln

Boden: ein Boden, der aus Asche und feinem, braunem Sand, aber auch aus Bims, Silikaten und Metallen besteht.

Höhe der Weinberge: von 20 m bis 100 m ü.d.M.

Weinberglage: Südost

Anbaujahr: 2006

Erziehungssystem: spalier

Schnittart: guyot

Rebstockdichte je Ha: 4.000

Etrag der Getrockneten Trauben pro Ha: 33 ql.

Zeitraum der Weinlese: 15. 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: 12% Vol.

Analytische Daten: pH 3,20 – Gesamtsäure 7,3 g/l – Restzucker 0,4 g/l – Gesamtextrakt 19,6 g/l

