

TENUTA CAPOFARO

VIGNA DI PAOLA 2025

Un'isola, Vulcano, a cui Efesto, dio del fuoco, ha donato fertilità e un microclima unico. Vigna di Paola si trova nella zona di Gelso a sud dell'isola; E' un vino che si caratterizza per un profilo aromatico giocato sulle note saline e sulfuree tipiche di quest'isola ma anche di fiore e frutta tipiche di questa varietà, mentre al palato è un'esplosione di sapidità che accompagna il sorso fino sul finale donando una buona persistenza al vino.

Vitigni: Malvasia

Denominazione: Salina IGT

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

Suoli: un suolo fatto di cenere e sabbie fini, brune, ma anche di pomice, silicati e metalli.

Anno d'impianto: 2006

Altitudine: da 20 a 100 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: sud/est

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 5.850

Resa di uva per ha: 33 q/l

Epoca di vendemmia: 15 agosto 2025

Andamento climatico: Inverno mite, con buona piovosità. Primavera fresca con abbondanti precipitazioni ha favorito uno 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: 12% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,20 - AT 7,3 g/l - ZR 0,4 g/l. - ET 19,6 g/l.

