TENUTA
CAPOFARO

DIDYME 2022

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: 48 ql.
Zeitraum der Weinlese: 30. August
Saisonaler Witterungsverlauf: kühler trockener Frühling. Sehr heißer Sommer, erleichtert durch Regen im August
Gärung: in Edelstahltanks
Gärungstemperatur: 16°C.
Gärungsdauer: 15 Tage
Malolaktische Gärung: Nicht vollzogen
Ausbau: In Stahltanks für 4 Monate
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Analytische Daten: pH 3,18 – Gesamtsäure 5,4 g/l – Restzucker 4,8 g/l – Gesamtextrakt 24,9 g/l

TASCA®
CONTI D'ALMERITA