



## DUCA ENRICO

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Indicazione Geografica Tipica Sicilia.

VITIGNO - Nero d'Avola 100%.

1° ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1984.

### ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia centro-orientale, entroterra del golfo di Gela.

TERRENO - Calcereo-argilloso.

ALTIMETRIA - Da 100 a 200 metri s.l.m..

### VIGNETI

Allevati ad alberello, densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo (max. 1,2 Kg).

CLIMA - Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (fine Settembre).

### VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione a 28° - 30° C. per 8 - 10 giorni; e conseguente fermentazione malolattica.

### MATURAZIONE

Almeno 18 mesi in fusti di ottima quercia nei quali acquisisce complessità, stile e longevità.

### AFFINAMENTO

Altri 12 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche ed esaltare il caratteristico bouquet.

### DEGUSTAZIONE

Colore - rosso rubino con riflessi granato.

Profumo - complesso di frutti maturi, iris e spezie.

Sapore - possente, rotondo, di buona struttura e personalità con sensazione di legno ben fusa nell'insieme. Elevata persistenza.

GRADO ALCOLICO - 14,0% in vol.

### QUANTITÀ PRODOTTA

56.000 bottiglie da 750 ml., 1.000 magnum da 1.500 ml., 200 doppi magnum da 3.000 ml..

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C..

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice fine, molto ampio e trasparente, a stelo lungo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con gli arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi.

### MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.

