PASSO DELLE MULE

Tenuta di SuorMarchesa

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Butera sull'asse Riesi - Gela. Tenuta di SuorMarchesa. Vigna Passo delle Mule.

VITIGNO - Nero d'Avola.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione mista calcareo-silicea.

ALTIMETRIA - Da 290 a 340 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneto allevato a contro-spalliera da 5.290 ceppi per ettaro.

CLIMA - Inverni miti con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (dopo la metà di settembre).

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazione tradizionale per 8 giorni a 28° - 30° C.

MATURAZIONE - almeno 10 mesi in barriques di rovere a grana molto fine.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento 6 - 8 mesi in cantina a temperatura controllata (15° - 16° C.) per evolvere il bouquet.

DEGUSTAZIONE

COLORE - rosso rubino intenso e profondo.

PROFUMO - avvolgente, fruttato di marasca e lampone, complesso di spezie e vaniglia gradevolmente equilibrate.

SAPORE - ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato.

GRADO ALCOLICO - 13,0% - 13,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° - 18° C.

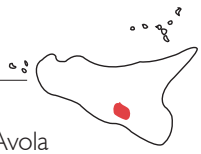
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccelle con piatti a base di carni rosse e con formaggi mediamente stagionati.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente fresco (15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl. e 1.5 lt.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2002.



Nero d'Avola