

CALANICA INSOLIA E CHARDONNAY



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia occidentale, tra i comuni di Gibellina e Calatafimi.

VITIGNO - Insolia e Chardonnay.

TIPO - Bianco.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso.

ALTIMETRIA - Intorno ai 300 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a controspalliera con densità di oltre 4.500 piante ad ettaro.

CLIMA - Inverni miti e piovosi con primavere ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica.

VENDEMMIA - Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, durante la prima quindicina di settembre per l'Insolia e la seconda quindicina di agosto per lo Chardonnay.

VINIFICAZIONE - Pressatura molto soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore. Lenta fermentazione a 16° - 17° C. per circa 15 giorni ed, in seguito, lungo contatto con i lieviti.

MATURAZIONE - Verso fine novembre i due vini vengono uniti per riposare, a temperatura controllata, sino a febbraio con il fine di fondere i loro caratteri specifici.

AFFINAMENTO - Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO - intenso ed elegante, ricco in sentori di frutta matura come mela, il cedro ed il pompelmo.

SAPORE - vivace, decisamente fruttato con spiccata freschezza.

GRADO ALCOLICO - 11,5% - 12,0% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

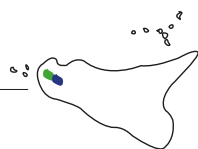
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo aperitivo, eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13°-15°C.) al riparo dalla luce.

DURATA - È un vino da bersi preferibilmente entro due anni.

FORMATI - Bottiglia da 37,5 cl.e da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2008.



■ Insolia

■ Chardonnay