

STAR GRILLO E MÜLLER THURGAU



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia occidentale - tra i comuni di Castellamare e Salemi - e centrale nell'entroterra palermitano

VITIGNO - Grillo - Müller Thurgau

TIPO - Bianco

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane

TERRENO - Composizione mista siliceo-calcareo

ALTIMETRIA - Da 200 a 500 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a contro-spalliera, con alta densità d'impianto

CLIMA - Inverni miti e piovosi, con primavera ed estati molto asciutte e ventilate

VENDEMMIA - Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, da inizio a metà settembre

VINIFICAZIONE - Pressatura molto soffice delle uve dopo breve contatto del mosto con le bucce ed utilizzo del solo mosto fiore, lenta fermentazione a bassa temperatura (15° C)

MATURAZIONE - A temperatura controllata sino ad inizio primavera

AFFINAMENTO - Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

Colore - giallo paglierino brillante con riflessi tendenti al verde

Profumo - intenso, floreale (gelsomino) e ricco anche di note fruttate

Sapore - vivace, mosso, grande beva. Si avverte la parte floreale (fiori di camomilla) e anche quella agrumata

GRADO ALCOLICO - 12,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

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

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco al riparo dalla luce

DURATA - È un vino da bersi preferibilmente entro due anni

FORMATO - Bottiglia da 75 cl

1° ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2016



■ Müller Thurgau
■ Grillo