

# CALANICA FRAPPATO E SYRAH



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia sud-orientale, nel territorio della provincia di Agrigento, in terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere di qualità.

**VITIGNO** - Frappato e Syrah.

**TIPO** - Rosso.

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Composizione mista tendente al calcareo.

**ALTIMETRIA** - da 150 a 200 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Vigneto allevato a contro-spalliera con 4.500 ceppi per ettaro.

**CLIMA** - Inverni miti, primavere ed estati calde e asciutte.

**VENDEMMIA** - Manuale, a perfetta maturazione (durante il mese di settembre a seconda della varietà).

**VINIFICAZIONE** - Diraspatura e macerazione tradizionali e separate per 4-7 giorni a 24° - 26° C. e assemblaggio dei vini a malolattica effettuata.

**MATURAZIONE** - Per 12 mesi in tini di cemento vetrificato.

**AFFINAMENTO** - Dopo l'imbottigliamento 3 - 4 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16° C.) per evolvere il bouquet.

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE** - rosso rubino con riflessi violacei

**PROFUMO** - complesso, intenso e fruttato con note di rosa e viola.

**SAPORE** - ricco, ampio e vellutato con tannini morbidi e di buona persistenza aromatica.

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

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

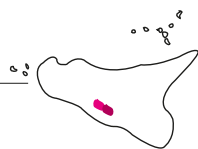
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Indicato con piatti di pesce saporito, piatti di carni e con formaggi mediamente stagionati.

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

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

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2008.



■ Frappato

■ Syrah

