

CALANICA GRILLO E VIOGNIER



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Colline della Sicilia centro-occidentale in provincia di Trapani per il Grillo, entroterra della provincia di Palermo per il Viognier.

VITIGNO - Grillo e Viognier.

TIPO - Bianco

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione mista siliceo-calcareo.

ALTIMETRIA - Da 200 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a contro-spalliera con densità ceppi per ettaro medio - alta (ca. 4.500 piante).

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

VENDEMMIA - Manuale (entro fine agosto per il Viognier e entro metà settembre per il Grillo)

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore, fermentazione per più di 10 giorni a 16 °C e in seguito lungo contatto con i lieviti.

MATURAZIONE - A fine novembre i due vini vengono uniti per riposare fino a fine febbraio al fine di completarsi nel loro particolare bouquet

AFFINAMENTO - Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO - intenso e delicato con complesse note fruttate e floreali in cui primeggia la frutta esotica.

SAPORE - intenso, ampio e con note di frutta matura.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

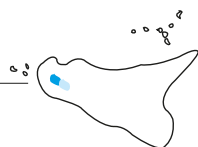
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo aperitivo ed eccellente con frutti di mare, piatti di pesce in genere e formaggi freschi.

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

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

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2009.



■ Grillo
■ Viognier