

# COLOMBA PLATINO

  
Tenuta di Risignolo

  
DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia occidentale, tra i comuni di Salemi e Gibellina, Tenuta di Risignolo.

VITIGNO - Insolia.

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 contospalliera con densità di 4.500 ceppi per ettaro e a bassa resa (50 - 60 hl/ha).

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

VENDEMMIA - Manuale fra la II e la IV settimana di settembre.

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 - A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale.

AFFINAMENTO - Per almeno due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO - intenso, piacevolmente fruttato, con notevole carattere.

SAPORE - fresco, armonico, e persistente. Si ritrovano le stesse sensazioni percepite al naso.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

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

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1959.



 Insolia

