

# SCIARANÈRA

Tenuta di Vajasiudi

DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna a destra della valle dell'Alcantara nei terreni della tenuta Vajasiudi.

**VITIGNO** - Pinot Nero.

**TIPO** - Rosso.

**CLASSIFICAZIONE** - Indicazione Geografica Terre Siciliane.

**TERRENO** - Vulcanico.

**ALTIMETRIA** - da 600 a 800 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Vigneto allevato a contro-spalliera con alta densità di ceppi per ettaro e bassa produzione per ceppo.

**CLIMA** - Inverni freddi e nevosi, primavere fresche ed estati asciutte.

**VENDEMMIA** - Manuale, a perfetta maturazione (a fine settembre).

**VINIFICAZIONE** - Diraspatura, pre-macerazione a freddo e successiva macerazione tradizionale per 6-8 giorni a 26° - 30°C.

**MATURAZIONE** - Per circa 6 mesi in barriques di pregiato rovere francese a grana molto fine.

**AFFINAMENTO** - Dopo l'imbottigliamento 6 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16°C.) per evolvere il bouquet.

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE** - rosso rubino con lievi riflessi granati.

**PROFUMO** - note di frutti rossi come la mora, quasi in confettura – sensazioni anche floreali in armonia con annunciate note speziate (anche pepe bianco).

**SAPORE** - rotondità e morbidezza con una percezione garbata del tannino. Risaltano le note minerali. Elegantemente vellutato, è un vino di grande finezza. Buona la persistenza.

**GRADO ALCOLICO** - 13,0 - 13,5 % in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 17° - 18°C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Indicato per piatti a base di carni rosse e in abbinamento a formaggi stagionati. Ottimo con piatti di pesce ricchi (a carne rossa come il tonno o zuppe di pesce).

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

**DURATA** - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

**FORMATI** - Bottiglie da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2014.



■ Pinot Nero



DUCA DI SALAPARUTA