

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

VITIGNO

Insolia - Chardonnay

TERRENO

Composizione mista, maggiormente siliceo-argilloso

ALTIMETRIA

Intorno ai 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contospalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Inverni miti e piovosi con primavera ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica



Insolia



Chardonnay

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

PROFUMO

Intenso, ricco in sentori di frutta matura in cui primeggiano le note agrumate

SAPORE

Vivace, decisamente fruttato con netti sentori di confettura di limoni

DUETTO



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Mattutina, a perfetta maturazione, durante la seconda quindicina di agosto per lo Chardonnay e la prima quindicina di settembre per l'Insolia

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione a temperatura controllata

MATURAZIONE

In acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

11,5 - 12,0 % in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, si accompagna ai primi piatti leggeri e a piatti a base di pesce

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco 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 2011



DUCA DI SALAPARUTA

