

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia sud-orientale, in terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere

VITIGNO

Frappato - Syrah

TERRENO

Composizione mista tendente al calcareo

ALTIMETRIA

Da 100 a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

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

CLIMA

Inverni miti, primavera ed estati calde e asciutte



Frappato



Syrah

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO

Complesso, fruttato con note di viola

SAPORE

Ampio e vellutato con tannini morbidi e con persistenza aromatica

DUETTO



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione, durante il mese di Settembre a seconda della varietà

VINIFICAZIONE

Ad una fermentazione tradizionale, con un'equilibrata macerazione sulle bucce, segue una controllata fermentazione malolattica

MATURAZIONE

In acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Un mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

12,5 - 13,0 % in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si accompagna ai primi piatti e secondi a base di carne e pesce saporito

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 2010



DUCA DI SALAPARUTA

