

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

### VITIGNO

Varietà siciliane a spiccato aroma primario

### TERRENO

Di tipo misto, con presenza di una certa percentuale di calcare attivo

### ALTIMETRIA

da 100 a 250 metri s.l.m.

### VIGNETI

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

### CLIMA

Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido



Varietà siciliane a spiccato aroma primario

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosso rubino brillante con riflessi violacei

### PROFUMO

Intenso, piacevolmente fruttato di marasca e di rosa

### SAPORE

Equilibrato, vivace, molto fruttato

# GLICINE



## TIPO

Rosso

## CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

## VENDEMMIA

Dalla seconda settimana di Settembre alla prima di Ottobre

## VINIFICAZIONE

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

## MATURAZIONE

A temperatura controllata fino a Gennaio

## AFFINAMENTO

Un mese in bottiglia a temperatura controllata

## GRADO ALCOLICO

11,5% - 12,0 % in vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo 10° C A tutto pasto 12° C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con tutti i piatti ed è ideale per pesci saporiti, carni bianche, carni rosse semplici e formaggi di media stagionatura. Ottimo come aperitivo, da provare con pizza e sushi

## MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

## DURATA

Oltre 2 anni se conservato in cantine idonee

## FORMATI

Bottiglia da 37,5 cl e da 75 cl

## PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2009



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

