

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia sud-occidentale e centrale

VITIGNO

Varietà siciliane con ricchezza di precursori aromatici

TERRENO

Composizione mista tendente al calcareo

ALTIMETRIA

Da 100 a 350 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera con densità di ceppi per ettaro medio alta oltre 4.000

CLIMA

Insulare mediterraneo tendente al caldo-arido



Varietà siciliane

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino intenso e brillante con lievi sfumature violacee

PROFUMO

Piacevoli sentori di frutti rossi, anche floreale e delicate note agrumate

SAPORE

Pieno, equilibrato, molto fruttato e di buona persistenza



ONIRIS

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano, a perfetta maturazione a fine Settembre e nei primi giorni di Ottobre a seconda della varietà

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce dai 5 agli 8 giorni con premacerazioni a freddo e assemblaggio dei vini a malolattica effettuata

MATURAZIONE

A temperatura controllata fino a gennaio

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento 2 mesi in cantina a temperatura controllata 15°-16° C

GRADO ALCOLICO

11,5% - 12,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° - 16° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato come aperitivo, è ottimo con pesci saporiti e carni bianche. Rende ancor più intenso il momento in cui gustare una ricca bruschetta o il miglior piatto di spaghetti. Da provare con la pizza.

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2017



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA