

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale, tra i comuni di Salemi e Gibellina, Tenuta di Risignolo

### VITIGNO

Grillo

### TERRENO

Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso

### ALTIMETRIA

Intorno ai 300 metri s.l.m.

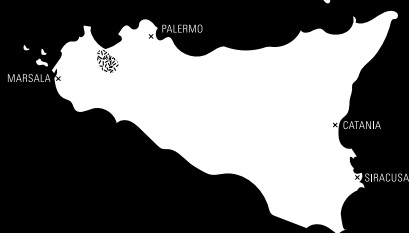
### VIGNETI

Allevati a controspalliera e ad alberello con densità di oltre 5.000 piante ad ettaro

### CLIMA

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

Risignolo



Grillo

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

### PROFUMO

Floreale, leggermente vanigliato e complesso

### SAPORE

Ampio, vellutato, vivo, di grande struttura e persistenza



# KADOS

## TIPO

Bianco

## CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

## VENDEMMIA

Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, durante la prima quindicina di Settembre

## VINIFICAZIONE

Dalle uve, ulteriormente selezionate durante la raccolta, si ricava circa il 55 % di mosto fiore che fermenta lentamente in piccoli fusti di rovere nuovo per circa 40 giorni

## MATURAZIONE

Evoluzione sui propri lieviti sino a primavera a temperatura controllata

## AFFINAMENTO

Per almeno tre mesi in bottiglia a temperatura controllata

## GRADO ALCOLICO

12,5% - 13,0 % in vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna piatti di buon pesce, nobili crostacei e carni bianche saporite

## MODO DI CONSERVAZIONE

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

## DURATA

Oltre quattro anni se conservato in cantine idonee

## FORMATI

Bottiglia da 75 cl e 1.5 lt

## PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2001



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA



# Risignolo

**COMUNE:**

Salemi

**ETTARI:**

35

Salemi, in provincia di Trapani, è la provincia più vitata d'Italia: qui il vino rappresenta la struttura portante di una grande tradizione culturale. In queste campagne arse dal sole si trova Risignolo, la seconda delle tenute Duca di Salaparuta, e in queste zone le uve a bacca bianca come il Grillo e l'Insolia trovano la loro terra d'elezione e vengono coltivate con cura.

Il Grillo è un vitigno ricco di storia, che si è diffuso soprattutto nella zona di Marsala e di Trapani, dove le sue peculiarità l'hanno reso il primo attore nella produzione del Marsala. Duca di Salaparuta ha tuttavia dimostrato che questo vitigno ha grandi potenzialità anche coltivato in altura e vinificato in purezza.

La tenuta di Risignolo è situata in un territorio vocato anche alla produzione di quello che è probabilmente il più antico vitigno autoctono siciliano, l'Insolia.

**CLIMA**

Temperato, con inverni miti e primavere ed estati molto asciutte e con importanti escursioni termiche.

Media invernale 15°

Media estiva 24°

**GEOLOGIA**

Terreni misto, tendenti al calcareo – sabbioso o al siliceo – argilloso

50% calcareo – sabbioso

50% siliceo – argilloso



DUCA DI SALAPARUTA