

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna a destra della valle dell'Alcantara nei terreni della tenuta Vajasindi.

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Vulcanico

ALTIMETRIA

Da 600 a 800 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera con alta densità di ceppi per ettaro e bassa produzione per ceppo

CLIMA

Inverni freddi e nevosi, primavere fresche ed estati asciutte

Vajasindi



Pinot Nero

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con lievi riflessi granati

PROFUMO

Note di frutti rossi come la mora, quasi in confettura – sensazioni anche floreali in armonia con annunciate note speziate come pepe bianco

SAPORE

Rotondità e morbidezza con una percezione garbata del tannino. Risaltano le note minerali. Elegantemente vellutato, è un vino di grande finezza. Buona la persistenza

SCIARANERA



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione a fine Settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pre-macerazione a freddo e successiva macerazione tradizionale per 6-8 giorni a 26° - 30°C

MATURAZIONE

Per circa 6 mesi in barriques di pregiato rovere francese a grana molto fine

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento per almeno 2 mesi in cantina a temperatura controllata per evolvere il bouquet

GRADO ALCOLICO

12,5 - 13,0 % in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per piatti a base di carni rosse e in abbinamento a formaggi stagionati. Ottimo con piatti di pesce ricchi a carne rossa come il tonno o zuppe di pesce

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglie da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2014



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA



Vajasindi



COMUNE:

Frazione Passopisciaro, nel Comune di Castiglione di Sicilia

ETTARI:

21

Gli 21 ettare di terreno che compongono la tenuta sono suddivisi in tre terrazzamenti, il primo a circa 700 metri sul livello del mare mentre il secondo e il terzo a 620 metri di altitudine.

Vajasindi è caratterizzata da vigneti terrazzati, muretti a secco e una cantina-museo, il tutto rigorosamente costruito in pietra lavica. La natura del terreno è di origine vulcanica: qui la terra è di color bruno scuro e si presenta soffice e porosa, per la presenza di una grande quantità di scheletro di pomice di piccole dimensioni, con una capacità drenante elevata. La posizione della tenuta, nell'area nord del vulcano, determina un microclima unico ed è, in assoluto, la zona più vocata per la coltivazione dei vitigni a bacca rossa.

CLIMA

Inverni freddi e nevosi, primavere fresche ed estati asciutte. Zona ventilata e con il giusto grado di umidità.

Media invernale 10°

Media estiva 21°

GEOLOGIA

Terreno di origine vulcanica. La sua formazione si può far risalire allo sgretolamento di uno o più tipi di lava, di diversa età, e da materiali eruttivi come i lapilli, le ceneri e le sabbie.

100% roccia vulcanica



DUCA DI SALAPARUTA