

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

VITIGNO

Varietà siciliane

TERRENO

Di tipo misto, tendente al calcareo

ALTIMETRIA

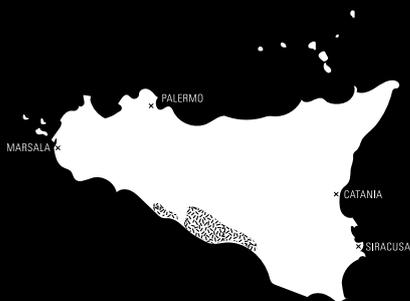
Superiore a 100 metri s.l.m.

VIGNETI

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

CLIMA

Mediterraneo tendente al caldo-arido



Varietà siciliane

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosa cipria

PROFUMO

Sentori di agrumi con note di pesca bianca

SAPORE

Brioso e aromatico

Calanica

ROSA



TIPO

Rosato

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Dalla seconda settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Criomacerazione con successiva pressatura soffice
Fermentazione a temperatura controllata

MATURAZIONE

In acciaio per più di un mese a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata
un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

GRADO ALCOLICO

11,5% - 12,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, eccelle con il pesce e le sue espressioni
di crudità

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro due anni

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824