

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara, comune di Castiglione di Sicilia. Tenuta di Vajasindi.

VITIGNO

Nerello Mascalese

TERRENO

Vulcanico

ALTIMETRIA

da 600 a 800 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevato ad alberello. Alta densità di ceppi per ettaro, oltre 4.000 e a bassa produzione per ceppo

CLIMA

Inverni freddi e nevosi con primavera fresche ed estati asciutte

Vajasindi



Nerello Mascalese

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con lievi riflessi granati

PROFUMO

Fragrante, intenso, speziato e complesso, ricco di sensazioni con tocco fruttato e vanigliato ben fusi nell'insieme

SAPORE

Di buona struttura, eleganza e personalità, di carattere vivace, persistente e dal tannino austero



LAVICO

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione tradizionale per 7 - 8 giorni a 26° - 28°C e successiva fermentazione malolattica

MATURAZIONE

Per circa 12 mesi in barrique di selezionato rovere

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento per almeno due mesi in fresche cantine per una perfetta fusione dei caratteri organolettici

GRADO ALCOLICO

13,0% - 13,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato per accompagnare piatti con sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi. Servito fresco, 15°C, si abbina a piatti sapidi 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

Bottiglia da 75 cl e 1.5 lt

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2003



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824



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, primavera fresche ed estati asciutte. Zona ventilata e con il giusto grado di umidità.

Media invernale 10°C

Media estiva 21°C

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

DAL 1824