

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-sud, comune di Butera sull'asse Riesi - Gela. Tenuta di SuorMarchesa. Vigna Passo delle Mule.

VITIGNO

Nero d'Avola

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Da 290 a 340 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera da 5.290 ceppi per ettaro

CLIMA

Inverni miti con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti

SuorMarchesa



Nero d'Avola

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino intenso e profondo

PROFUMO

Avvolgente, fruttato di marasca e lampone, complesso di spezie e vaniglia gradevolmente equilibrate

SAPORE

Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tipico tannino austero ma garbato

PASSO DELLE MULE



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dopo la metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione tradizionale per 8 giorni a 28° - 30°C

MATURAZIONE

Saggio blend di affinamento, Passo delle Mule nasce dall'incontro di vini che trascorrono almeno 10 mesi in legno di quercia a grana molto fine e di rossi mitigati da tini in cemento vetrificato

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento 6 - 8 mesi in cantina a temperatura controllata 15° - 16°C per evolvere il bouquet

GRADO ALCOLICO

13,0% - 14,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con piatti a base di carni rosse e con formaggi mediamente stagionati

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 2002



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824



Suor Marchesa



COMUNE: Riesi

ETTARI: 127

La tenuta è situata a Riesi, nel centro della Sicilia a pochi chilometri dal mare, su una dolce collina ben esposta ai venti, dove le estati sono molto calde e gli inverni miti e brevi.

In questa parte dell'isola da secoli si coltiva il Nero d'Avola, il principe dei vitigni Siciliani, che proprio nell'area di Riesi, grazie a particolari condizioni pedoclimatiche, ha trovato un habitat ideale.

I vigneti, attualmente circa 127 ettari, allignano su terreni a composizione siliceo-calcareo che permette alle radici di penetrare in profondità trovando l'acqua, rara e preziosa in questa parte della Sicilia in estate.

Qui nascono alcuni dei grandi vini Duca di Salaparuta, ognuno con una personalità differente grazie al fatto che le uve da cui nascono vengono raccolte in zone diverse della tenuta. La particolare esposizione al sole e al vento delle vigne e la natura caratteristica delle varie zone del terreno, infatti, garantiscono frutti differenti a distanza di pochi metri gli uni dagli altri.

CLIMA

Inverni miti e brevi, estati calde e molto asciutte

Media invernale 14°C

Media estiva 22°C

GEOLOGIA

Terreni calcareo – silicei

100% calcareo – siliceo



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824