

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale, province di Trapani ed Agrigento

### VITIGNO

Insolia

### TERRENO

Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso

### ALTIMETRIA

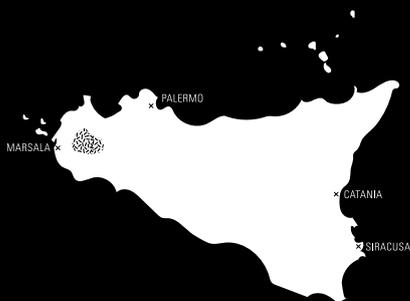
Intorno ai 300 metri s.l.m.

### VIGNETI

Allevati a controspalliera con densità medio-alta per ettaro

### CLIMA

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



Insolia

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

### PROFUMO

Intenso, piacevolmente fruttato, con notevole carattere

### SAPORE

Fresco, armonico, e persistente

# COLOMBA PLATINO

## INSOLIA



### TIPO

Bianco

### CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC

### VENDEMMIA

Manuale fra la seconda e la quarta settimana di Settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura molto soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore. Lenta fermentazione a 16° - 17°C per circa una quindicina di giorni ed, in seguito, lungo contatto con i propri lieviti

### MATURAZIONE

A temperatura controllata

### AFFINAMENTO

Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

12,0% - 12,5% in vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere

### MODO DI CONSERVAZIONE

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

### DURATA

È un vino da bersi preferibilmente entro due anni

### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1959



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824