

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

VITIGNO

Zibibbo

TERRENO

Argilloso - calcareo

ALTIMETRIA

300 metri s.l.m.

VIGNETI

Forma di allevamento Guyot, densità di impianto 5.500 piante per ettaro

CLIMA DELL'ANNO

Andamento climatico complessivo nella media – inverno mite con scarsità di piogge; primavera fresca ed asciutta; estate calda con alcuni fenomeni piovosi che hanno contribuito positivamente allo sviluppo ed alla regolare maturazione dei grappoli fino al momento della raccolta



Zibibbo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO

Intenso, fine e molto variegato. Decise ed eleganti le note floreali di zagara e mughetto, tra le note fruttate emergono quelle agrumate

SAPORE

Ottime sono la sapidità e la freschezza, morbido e con un finale decisamente lungo



SUÒLO

ZIBIBBO

TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

VENDEMMIA

A perfetta maturazione delle uve nella 1° settimana di settembre. La raccolta è avvenuta manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve. Macerazione a freddo delle uve sulle bucce e successiva pressatura soffice delle stesse, decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE

In acciaio a contatto con i propri lieviti per sei mesi

AFFINAMENTO

Tre mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,0 - 13,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crudo di pesce, crostacei, piatti di pesce importanti



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824