



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia centro meridionale



Nero d'Avola

2023

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

ALTIMETRIA:

Da 50 a 300 m s.l.m.

ANNATA:

La Sicilia è stata caratterizzata da un autunno 2022 poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge continue fino al mese di Giugno 2023. Da giugno a luglio 2023 si assiste a temperature miti quasi primaverili. Dai primi di luglio inizia realmente l'estate siciliana con aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta.

VENDEMMIA:

Dalla prima alla quarta settimana di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La vinificazione del Nero D'Avola prevede la diraspatura dei grappoli dopo lo scarico in tramoggia. Segue una leggera pigiatura degli acini ed il caricamento del frutto nel fermentino di vinificazione. Da lì inizia la fermentazione alcolica gestendo la temperatura di fermentazione tra 24-28°C e le movimentazioni delle vinacce per gestire l'estrazione dalle bucce del colore, dei tannini. La fermentazione procede per circa 10 giorni ed al termine di questa il vino rimane a contatto con le bucce per almeno altri cinque giorni. Al termine della svinatura si attende la fermentazione malolattica. Dopo la malolattica segue un affinamento in vasca ed una serie di sfeccature per almeno 3 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Dal colore rosso rubino con riflessi violacei. 🍷 Dai profumi di marasca, ciliegia, prugna, ribes nero ben equilibrati tra loro. 🗨️ All'assaggio si presenta deciso ma fresco, il sorso è succulento ma con una piacevole freschezza che gli conferisce grande beva.

ABBINAMENTI:

Ideale in abbinamento con carni rosse e arrostiti, ma anche a formaggi mediamente stagionati.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 3 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

DATI ANALITICI

Alcol 13,80 %vol., acidità totale 6,4 g/l, pH 3,43.

🌡️ 14 - 16 °C 🍷 75 cl