

# BIANCA DI VALGUARNERA



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia centro-occidentale comune di Salemi.  
Zona particolarmente vocata per la produzione di uve bianche siciliane.

**VITIGNO** - Insolia.

**TIPO** - Bianco.

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Argilloso-calcareo.

**ALTIMETRIA** - Oltre i 300 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Allevati ad alberello con alta densità di ceppi per ettaro (oltre 5.000), di età superiore ai 20 anni e con bassa produzione per pianta (max 1,2 Kg.).

**CLIMA** - Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte.

**VENDEMMIA** - Manuale ad ottimale maturazione (fine settembre).

**VINIFICAZIONE** - Pressatura soffice con presse a membrana, decantazione statica dei mosti e lenta fermentazione in barriques di selezionatissimo rovere.

**MATURAZIONE** - A contatto dei suoi lieviti in barriques per almeno otto mesi.

**AFFINAMENTO** - Dopo l'imbottigliamento, dodici mesi di permanenza in cantina termocondizionata a bottiglia coricata per lo sviluppo del bouquet.

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE** - giallo dorato con riflessi verdognoli.

**PROFUMO** - complesso ed intenso, ricco di sensazioni tipiche di frutti maturi impreziosite da sentori di vaniglia e frutta secca dovuti all'evoluzione in legno.

**SAPORE** - decisa personalità, buona struttura, armonico elegante e particolarmente persistente.

**GRADO ALCOLICO** - 13,5% - 14,0% in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 14° C.

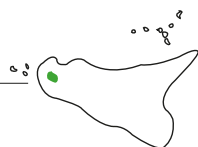
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Eccelle con salmone, tonno e pesce spada affumicati, piatti di funghi, pesci e crostacei nobili, formaggi a media stagionatura e carni bianche saporite.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

**DURATA** - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 1987.



■ Insolia

