

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-sud, comune di Butera sull'asse Riesi - Gela. Tenuta di SuorMarchesa, zona vocata per allevare il principe dei vitigni siciliani

VITIGNO

Nero d'Avola.

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Da 200 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati ad alberello, densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo (max. 1,2 Kg)

CLIMA

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con riflessi granato

PROFUMO

Complesso di frutti maturi, iris e spezie

SAPORE

Possente, rotondo, di buona struttura e personalità con sensazione di legno ben fusa nell'insieme. Elevata persistenza

DUCA ENRICO



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione a 28° - 30° C. per 8 - 10 giorni e conseguente fermentazione malolattica.

MATURAZIONE

Almeno 18 mesi in fusti di rovere francese nei quali acquisisce complessità, stile e longevità.

AFFINAMENTO

18 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche ed esaltare il caratteristico bouquet.

GRADO ALCOLICO

da 13,5% a 14,5% in vol. in base all'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con carni rosse, formaggi a media stagionatura e con piatti saporiti. Ideale come vino da meditazione.

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI

Bottiglia da 75 cl., 1.5 lt. e 3 lt.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1984



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA