

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta di Vajasindi, situata nella Sicilia nord-orientale, alle pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara nel comune di Castiglione di Sicilia

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Vulcanico

ALTIMETRIA

Da 600 a 800 metri s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

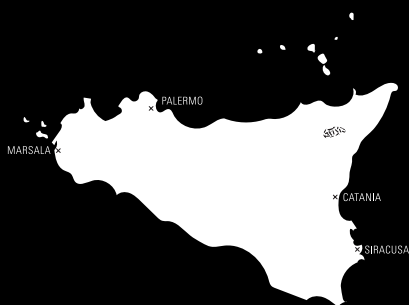
Cordone speronato

DENSITÀ DI PIANTAGIONE

5.100 piante/ettaro

CLIMA

Inverni freddi e nevosi, con primavere fresche ed estati asciutte



Pinot Nero (tenuta Vajasindi)

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con lievi riflessi granata

PROFUMO

Caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi con note vanigliate

SAPORE

buona struttura ed grande eleganza, i tannini si presentano morbidi e vellutati. Ottima la persistenza gustativa

NAWÀRI

VENDEMMIA 2019



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in piccole cassette al raggiungimento della perfetta maturazione delle stesse

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve cui segue una soffice pigiatura delle stesse. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (26°). Dopo la svinatura, il vino ottenuto svolge la fermentazione malolattica nelle stesse vasche.

AFFINAMENTO IN LEGNO

Per circa 12 - 15 mesi in barriques di rovere francese a grana fine

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo un anno prima di uscire sul mercato

GRADO ALCOLICO

13,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per piatti a base di carni rosse e per formaggi stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente 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 2007



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824