

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

VITIGNO

Varietà siciliane

TERRENO

Di tipo misto, tendente al calcareo

ALTIMETRIA

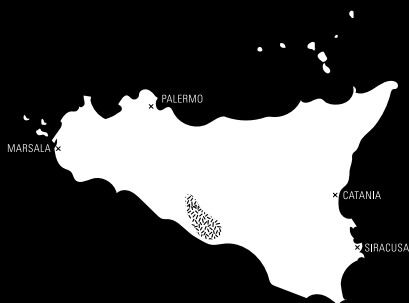
Superiore a 100 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a controspalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Mediterraneo tendente al caldo-arido



Varietà siciliane



GLICINE

TIPO

Rosato

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Dalla seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Criomacerazione con successiva pressatura soffice.
Fermentazione a temperatura controllata.

MATURAZIONE

In acciaio per più di un mese a contatto dei propri lieviti

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

GRADO ALCOLICO

11,0% - 12,0 % in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, eccelle con il pesce e le sue espressioni di crudità

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro due anni

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2018



DUCA DI SALAPARUTA

