

#### TERRITORIO

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro sud

#### VITIGNO

Frappato

#### TERRENO

Di tipo misto tendente al calcareo

#### ALTIMETRIA

Oltre i 200 metri s.l.m.

#### VIGNETI

Allevati a spalliera guyot con densità di ceppi per ettaro media-alta (ca. 4.500 piante)

#### CLIMA

Inverni miti ed estati calde e asciutte – stagione estiva molto ventilata



Frappato

#### DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Rosa cipria

#### PROFUMO

Fine ed elegante con piacevoli note di crosta di pane e lievissimo frutto

#### SAPORE

Sapido, fresco e persistente



*Duca di Salaparuta*

**DUCA DI SALAPARUTA**

DAL 1824

**DUCA ROSÈ**



#### TIPO

Spumante Rosato Brut

#### CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante di Qualità

#### VENDEMMIA

A metà settembre

#### VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo delle uve e successiva pressatura soffice delle stesse, decantazione statica a freddo e fermentazione alcolica a temperatura controllata al fine di ottenere un vino fresco e piacevole. Il vino ottenuto viene elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat" lungo

#### MATURAZIONE

Dopo la presa di spuma rimane per 6 mesi in autoclave sui propri lieviti

#### AFFINAMENTO

Un paio di mesi in bottiglia a temperatura controllata

#### GRADO ALCOLICO

12,0 - 12,5% in vol

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piacevole aperitivo; ideale in abbinamento a crostacei e ostriche, anche ai secondi di pesce

#### MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente molto fresco al riparo dalla luce

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2020



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824