

#### TERRITORIO

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

#### VITIGNO

Grecanico e Chardonnay

#### TERRENO

Composizione di tipo misto, tendente al calcareo

#### ALTIMETRIA

Oltre i 550 metri s.l.m.

#### VIGNETI

Allevati a contropalliera

#### CLIMA

Inverni miti con primavere ed estati calde ma a forte escursione termica



Grecanico



Chardonnay

#### DEGUSTAZIONE

##### COLORE

Giallo paglierino con netti riflessi verdognoli

##### PROFUMO

Gradevole e complesso in cui si possono cogliere aromi fruttati evoluti in equilibrio con nette sensazioni di crosta di pane

##### SAPORE

Fresco e brioso, ben equilibrato, con notevole personalità e gradevolezza



*Duca di Salaparuta*  
**DUCA DI SALAPARUTA**

DAL 1824

## DUCA BRUT



#### TIPO

Spumante Brut

#### CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante di Qualità

#### VENDEMMIA

Manuale e mattutina verso fine Agosto, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità

#### VINIFICAZIONE

Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore, il 55% che, di seguito, viene fermentato a bassa temperatura. Il vino ottenuto viene ulteriormente elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat" lungo

#### MATURAZIONE

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

#### AFFINAMENTO

Almeno tre mesi in bottiglia a temperatura controllata

#### GRADO ALCOLICO

12,0% - 12,5% in vol

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo ma gradevole anche a tutto pasto

#### MODO DI CONSERVAZIONE

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

#### DURATA

È uno spumante da bersi preferibilmente entro due anni

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1971



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824