

TERRITORY

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia centro-occidentale, comune di Salemi

VITIGNO

Insolia 100%

TERRENO

Argilloso - calcareo

ALTIMETRIA

Oltre i 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati ad alberello, densità superiore ai 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo (max 1,2 kg)

CLIMA DELL'ANNO

L'annata 2016, caratterizzata da un inverno dalle scarse precipitazioni e da una media termica più bassa rispetto alle annate precedenti, ha registrato un ritardo di una quindicina di giorni rispetto alla media degli ultimi anni. Vendemmia dal grande corredo olfattivo e dalla chirurgica impronta palatale, che esalta un'eccellente impronta varietale



Insolia

DEGUSTAZIONE DOPO 6 ANNI

COLORE

Giallo oro con riflessi

PROFUMO

Grande complessità olfattiva. Si percepiscono note floreali di gelsomino e zagara, accompagnate da una delicata crosta di pane

SAPORE

Buona acidità, corretta lunghezza con un deciso tannino



BIANCA DI VALGUARNERA VENDEMMIA 2016

TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dalla seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica dei mosti e lenta fermentazione in barriques di selezionatissimo rovere

MATURAZIONE

A contatto dei suoi lieviti in barriques per dodici mesi

AFFINAMENTO

Dal giugno 2018 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

13,5% in vol

ACIDITÀ TOTALE

5,90 g/l in acido tartarico

pH

3,50

ESTRATTO SECCO

27,5 g/l

PRODUZIONE ANNUA

4.000 bottiglie da 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con salmone, tonno e pesce spada affumicati, piatti di funghi, pesci e crostacei nobili, formaggi a media stagionatura e carni bianche saporite

MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13° - 15°C) e non eccessivamente umido

DURATA

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1987



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824