

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale, comune di Salemi (TP)

### VITIGNO

Insolia 100%

### TERRENO

Argilloso - calcareo

### ALTIMETRIA

Oltre i 300 metri s.l.m.

### VIGNETI

Densità superiore ai 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo

### CLIMA DELL'ANNO

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno ed una primavera piuttosto fresche.

Questo andamento stagionale ha contribuito a far sì che le diverse fasi fenologiche della vite abbiano avuto un ritardo di circa dieci giorni rispetto alla media delle annate precedenti.

Questa annata è stata nel complesso molto buona, decisamente a favore della qualità, a scapito delle quantità prodotte



Insolia

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Oro

### PROFUMO

All'olfatto è elegante e, nel contempo, deciso. Le note floreali di gelsomino e zagara si uniscono alle note fruttate di pesca ed albicocca disidratata, nonché alle note di cocco e vaniglia

### SAPORE

Al palato il vino è elegante ed armonico, strutturato e fresco, con un finale piacevolmente lungo

# BIANCA DI VALGUARNERA

## VENDEMMIA 2019



### TIPO

Bianco

### CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

### VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 6 al 7 settembre

### VINIFICAZIONE

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

### MATURAZIONE

A contatto con i propri lieviti in barriques per almeno dodici mesi

### AFFINAMENTO

Dal 18 giugno 2021 in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

13,0% in vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C

### APERTURA CONSIGLIATA

Cavatappi tradizionale

### MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco e non eccessivamente umido

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1987



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824