

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale, entroterra del golfo di Gela

VITIGNO

Nero d'avola 100%

TERRENO

Calcareo-argilloso

ALTIMETRIA

Da 100 a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati ad alberello, densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo

CLIMA DELL'ANNO

Racconto di una primavera dalle abbondanti piogge e una calda estate siciliana



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

ORGANOLETTICA

Una lama tagliente che scalpita al palato. Freschezza ed eleganza raccontano del primo atto a dare Duca Enrico.

Un bouquet terziario offre dolce tabacco, eucalipto e radice.

Rosso Sicilia.

Enologia d'avanguardia.

DUCA ENRICO

VENDEMMIA 1984



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 25 al 29 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura e leggera pigiatura delle uve. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino ottenuto svolge la fermentazione malolattica

MATURAZIONE

Diciotto mesi in fusti di ottima quercia nei quali acquisisce complessità, stile e longevità

AFFINAMENTO

Dal maggio 1987 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

13,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

APERTURA CONSIGLIATA

Cavatappi a lama

MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco e non eccessivamente umido



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824