

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale, entroterra del golfo di Gela

VITIGNO

Nero d'avola 100%

TERRENO

Calareo-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

Annata ottima con abbondanti piogge primaverili che hanno fatto ritardare il ciclo vegetativo della vite; le forti calure della stagione estiva hanno consentito un notevole recupero con una maturazione delle uve addirittura leggermente anticipata



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

ORGANOLETTICA

verticale senza tempo. Palato indimenticabile da lasciare il segno nel cuore di chi lo condivide. Persistente freschezza e tannino tagliente, rendono al palato indimenticabile l'assaggio. Un elegante bouquet terziario offre armoniche sinfonie di dolce tabacco, liquerizia, petali di rosa. Rosso Sicilia. Enologia d'avanguardia.



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 1985

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 18 al 21 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 marzo 1988 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

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1984



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824