

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 (max 1,2 kg)

CLIMA DELL'ANNO

Racconto di una annata estremamente siccitosa e calda



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

Organolettica orizzontale.

Palato di calda marasca arricchisce lungamente l'anima di chi ne gode. Cuoio e tabacco suonano all'unisono il tempo trascorso in elevazione. Rosso Noto.



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 1990

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 23 al 30/09

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione a 26° - 28° C per 8 giorni; e conseguente fermentazione malolattica

MATURAZIONE

Almeno 18 mesi in fusti di ottima quercia nei quali acquisisce complessità, stile e longevità

AFFINAMENTO

Dal settembre 2008 in bottiglia a temperatura controllata.

GRADO ALCOLICO

13,70 % 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