

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

Annata estremamente ricca di piogge primaverili e rovesci temporaleschi in agosto. Maturazione leggermente anticipata e uve ricche in acidità e sostanze fenoliche.



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

COLORE

Granato intenso profondo e brillante con note rubino.

PROFUMO

Espressione di saggezza enoica ed equilibrio evolutivo.

SAPORE

Verticale accende l'anima con sentori di pietra focaia e china. Piccoli frutti rossi pepati danno movimento ad una potenza tannica tagliente al palato. Rosso Sicilia.



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 1993

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 17 al 21/09

VINIFICAZIONE

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

MATURAZIONE

Un anno in botti di rovere di Slavonia. Oltre un anno in barriques di Tronçais ed Allier a tostatura medio-leggera

AFFINAMENTO

Dal giugno 1996 in bottiglia a temperatura controllata.

GRADO ALCOLICO

13,3 % in vol

ACIDITÀ TOTALE

6,24 g/l in acido tartarico

pH

3,25

ESTRATTO SECCO

33,0 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

PRODUZIONE ANNUA

60.000 bottiglie da 750 ml

MODO DI CONSERVAZIONE

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

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1984



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824