

#### 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

Inverno piovoso e primavera temperata seguiti da un'estate torrida e secca che ha limitato moltissimo la produzione e anticipato la maturazione



Nero D'avola

#### DEGUSTAZIONE

##### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

##### PROFUMO

Racconto obliquo di una organolettica profonda e matura

##### SAPORE

Tabacco, cacao in un vortice di parole spezziate narrano di un rosso rubino con netti riflessi granati. Rosso Noto



# DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2000

#### TIPO

Rosso

#### CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica

#### VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 14 al 18 settembre

#### 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

Da maggio 2003 in bottiglia a temperatura controllata.

#### GRADO ALCOLICO

13,55 % in vol

#### ACIDITÀ TOTALE

5,27 g/l in acido tartarico

#### pH

3,51

#### ESTRATTO SECCO

31,4 g/l

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

#### PRODUZIONE ANNUA

28.600 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