

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

Complessivamente un anno climatico caratterizzato da temperature basse rispetto alle medie stagionali degli anni passati, dove le piogge hanno accompagnato tutte le stagioni e in modo particolare la primavera. Un' estate fresca, da ricordare per le evidenti escursioni termiche, ha favorito e qualificato una perfetta maturazione complessiva dell'uva.



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

ORGANOLETTICA

orizzontale di spessore.

Racconto di opulenza, di denso tannino da mordere, di frutta maturata al sole di una Sicilia assolata. Frutto di equilibrio in surmaturazione su pianta, eccellente visione rotondeggiante del fare enologia. Rosso Noto, il Barocco nella forma più complessa



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2004

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 20 al 23 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 giugno 2007 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

14,0% 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