

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 freddo con episodi di gelate anche in pianura e collina. un anno poco caldo lungo tutto i mesi, soprattutto in estate. Primavera ed estate fresche con frequenti episodi di forti venti di scirocco. Le piogge alternate da temperature alte e scarsa umidità hanno consentito la crescita lenta e regolare della vite.



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE DOPO 6 ANNI

COLORE

Rosso rubino intenso con accenni granati

PROFUMO

Primeggiano le note di marasca supportate da note balsamiche e sensazioni speziate solo accennate

SAPORE

Il frutto in confettura e sottospirito arricchito da una nota di liquirizia e cannella con chiusura di chiodi di garofano – buon corpo e persistenza



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2005

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

ACIDITÀ TOTALE

5,56 g/l in acido tartarico

pH

3,27

ESTRATTO SECCO

33,3 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

PRODUZIONE ANNUA

63.300 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