

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale, nel territorio di Riesi Suor Marchesa

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

TERRENO

Calareo-argilloso

ALTIMETRIA

Da 300 a 350 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

Alle abbondanti piogge invernali è seguita una primavera mite, fioritura, allegagione e invaiatura sono stati regolari. Il forte caldo di settembre ha accelerato il periodo di raccolta



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE DOPO 6 ANNI

COLORE

Rosso rubino intenso e cupo con tenui riflessi violacei (una buona tonalità dopo 6 anni dalla vinificazione pari a 0,82 per un percorso cromatico interessante)

PROFUMO

Sentori di chiodi di garofano, erbe officinali, radice, genziana regalano un emozionante racconto organolettico siciliano

SAPORE

Profondo, di grande struttura e personalità entusiasma il palato con la sua obliqua acidità. Rosso Noto



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2008

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 22 AL 26/09

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione a 28°-30° C per 9 giorni; e, dopo svinatura, fermentazione malolattica

MATURAZIONE

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

AFFINAMENTO

Dal maggio 2010 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

13,95 % in vol

ACIDITÀ TOTALE

6,84 g/l in acido tartarico

pH

3,1

ESTRATTO SECCO

34,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

PRODUZIONE ANNUA

17.000 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