

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale, nella Tenuta di Suor Marchesa a Riesi (CL)

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

TERRENO

Calcareo-argilloso

ALTIMETRIA

Da 300 a 350 metri s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

RESA UVA PER PIANTA

Max 1,2 kg

CLIMA DELL'ANNO

Complessivamente un anno climatico caratterizzato da temperature medie rispetto alla medie stagionali degli anni passati, dove le piogge hanno accompagnato autunno e inverno. Primavera ed estate fresche, caratterizzate da pochi fenomeni piovosi, hanno accompagnato una corretta maturazione complessiva dell'uva.



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

ORGANOLETTICA

sferica di forme pastello. Racconto di un'estate, di vellutato tannino, di fiori di campo accarezzati dal vento. Frutto di meticolosa attesa, di saggia visione enologica. Rosso Taormina, raffinato equilibrio tra forma e sostanza.



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2013

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 23 al 27/09

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

Da fine 2013 in fusti di ottima quercia

AFFINAMENTO

Dall'aprile 2016 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

14,0 % in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

APERTURA CONSIGLIATA

Cavatappi tradizionale

MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco e non eccessivamente umido

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1984



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824