

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale, nel territorio di Riesi Suor Marchesa

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

TERRENO

Calcareo - 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

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno piovoso e una primavera asciutta e moderatamente ventilata, seguite da isolati eventi piovosi nel periodo estivo. Il caldo intenso di agosto ha accelerato la maturazione fenolica delle uve rosse di Riesi, offrendo un frutto maturo e carico di colore



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE A FINE AFFINAMENTO

COLORE

Rosso rubino profondo, cupo e solo accennati riflessi granati

PROFUMO

Ancora evidente giovinezza nei profumi, con netti sentori di frutta matura dove primeggiano le note fruttate di marasca e, ben presenti, note speziate (liquirizia e tabacco), accompagnate da note di viola e rosa appassita. Buona complessità olfattiva

SAPORE

Robusto, di buona struttura. Si avvertono grandi potenzialità, un tannino vellutato, e morbido, evidenti note fruttate avvertite al naso si ripresentano totalmente al palato

DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2015



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 21 al 28 settembre

VINIFICAZIONE

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

MATURAZIONE

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

AFFINAMENTO

Dal giugno 2018 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

14% in vol

ACIDITÀ TOTALE

5,60 g/l in acido tartarico

pH

3,50

ESTRATTO SECCO

32 g/l

PRODUZIONE ANNUA

4.000 bottiglie da 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con carni rosse, formaggi a media stagionatura e con piatti saporiti. Ideale come vino da meditazione

MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13° - 15°C) e non eccessivamente umido

DURATA

Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl, 1.5 lt e 3 lt

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1984



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824