

## TERRITORIO

### ZONA DI PRODUZIONE

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 2017 è stata caratterizzata da un'eccezionale siccità e da una elevata media termica registrata nel periodo estivo. La scarsità di precipitazioni e le elevate temperature hanno favorito il principe dei vitigni autoctoni, il Nero d'Avola, che si esprime al meglio delle sue potenzialità organolettiche



Nero D'avola

## DEGUSTAZIONE DOPO 4 ANNI

### COLORE

Rosso rubino intenso e cupo con riflessi violacei

### PROFUMO

Complesso di piccoli frutti rossi maturi, sentore di marasca -- note vanigliate e frutta secca, con sentori balsamici appena accennati

### SAPORE

Grande profondità, di grande struttura e personalità con attacco acido e tannico decisi ma allo stesso tempo eleganti e con lunga e gradevole persistenza fruttata, con ritorno delle note avvertite al naso – marasca matura. Ricchezza polifenolica ed estrattiva

# DUCA ENRICO

## VENDEMMIA 2017



### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

### VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 20 al 22 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 26 giugno 2020 in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

14% in vol

### ACIDITÀ TOTALE

5,9 g/l in acido tartarico

### pH

3,53

### ESTRATTO SECCO

34,2 g/l

### 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