

## TERRITORIO

### ZONA DI PRODUZIONE

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

### VITIGNO

Nero d'Avola

### TERRENO

Calcareo-argilloso

### ALTIMETRIA

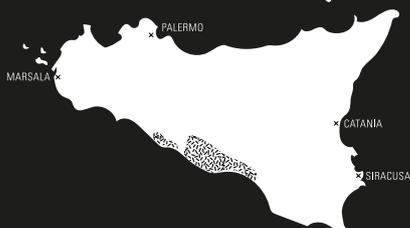
300 - 350 metri s.l.m.

### VIGNETI

Allevati ad alberello, densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo

### CLIMA DELL'ANNO

La vendemmia 2019 è stata caratterizzata da un inverno freddo e una primavera molto fresca con numerose precipitazioni. In generale si è assistito ad un ritardo delle diverse fasi fenologiche della vite di circa 10 giorni rispetto alla media degli ultimi anni. Le piogge di fine estate (inizio settembre) hanno contribuito al proseguimento regolare della maturazione delle uve che ha portato la raccolta alla terza settimana di settembre. Consideriamo l'annata 2019 molto buona



Nero D'avola

## ANALISI SENSORIALE

### COLORE

Rubino molto intenso e profondo con riflessi violacei

### PROFUMO

Complesso e molto elegante, caratterizzato da note di piccoli frutti rossi, quali amarena e lampone che si uniscono alle note vanigliate e speziate derivanti dall'affinamento in barrique

### SAPORE

Di grande struttura, eleganza ed armonia, caratterizzato da tannini morbidi e vellutati. Molto lunga la persistenza aromatica

# DUCA ENRICO

## VENDEMMIA 2019



### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

DOC Sicilia

### VENDEMMIA - RACCOLTA DELLE UVE

Manuale in piccole cassette

### VENDEMMIA - EPOCA DI RACCOLTA

Terza settimana di settembre

### 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

### AFFINAMENTO

18 mesi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo sei mesi in ambiente termocondizionato

### GRADO ALCOLICO

14,5% 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

### FORMATI

Bottiglie da 75 cl, 150 cl, 300 cl

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824