



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

I Vini dell'Etna
Tenuta Vajasindi

Versante Nord
dell'Etna
zona di Passopisciaro.



Duca Nero

PINOT NERO 2022

Spumante Extra Brut di Qualità millesimato



TERRENO:

Ettari vitati 3,5. Altitudine da 830 a 860 metri s.l.m.; suolo sabbioso di origine lavica frutto delle eruzioni laviche, pH neutro, a basso contenuto di calcare attivo con buona dotazione organica.

VIGNETO:

Densità di impianto media 4.831 piante per ettaro con rese di circa 40-50 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato, con quattro speroni e per ogni sperone due gemme. Orientamento dei filari per la terrazza bassa 53° Nord/Ovest, per la terrazza in alto 100° Nord/Ovest. Esposizione dei vigneti a Nord.

ANNATA:

La vendemmia 2022 è stata caratterizzata da un inverno piovoso e una primavera asciutta. In generale si è assistito ad un lieve anticipo delle diverse fasi fenologiche della vite rispetto la media degli ultimi anni. L'inizio dell'estate molto calda con un finale più temperato ha permesso una perfetta maturazione delle uve, che hanno conservato una buona freschezza acida ricercata in Duca Nero.

VENDEMMIA:

La raccolta manuale è avvenuta a fine agosto in piccole cassette da 3kg. L'uva è raccolta a maturazione "precoce" con alta acidità e medio tenore zuccherino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo delle uve in cantina si effettua lo scarico delle cassette con la cernita sui nastri e la selezione ulteriore dei grappoli. Dalla pressatura delle uve raffreddate a 4 °C si ottiene un mosto bianco che viene avviato alla fermentazione alcolica. Terminata la fase di vinificazione il vino rimane in affinamento sui propri lieviti per almeno un mese. Dopo questo periodo di affinamento si effettua la rifermentazione in autoclave ed un periodo di affinamento di almeno 6 mesi sul "feccino nobile". Il vino, frutto di una lavorazione in bianco del Pinot Nero lavorato a basse temperature, è spumantizzato in autoclave con metodo Charmat. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Giallo paglierino molto scarico con netti riflessi verdolini, 🤧 dai profumi floreali che raccontano di note balsamiche e minerali, accompagnate da una leggera crosta di pane. 🗣️ Al palato è ampio e di grande freschezza e fragranza.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, divertente con piatti più succulenti dove la forza acida della bollicina fine e persistenze riesce a preparare il palato per un'ulteriore boccone.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 3 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

DATI ANALITICI

Alcol 12,50 %vol.; acidità totale 6,0 g/l; pH 3,18; zuccheri residui 3,5 g/l.

🌡️ 6 - 8 °C 🍷 75 cl