



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia occidentale



Grillo

2023

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

ALTIMETRIA:

Da 50 a 300 m s.l.m.

ANNATA:

La Sicilia è stata caratterizzata da un autunno 2022 poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge continue fino al mese di Giugno 2023. Da giugno a luglio 2023 si assiste a temperature miti quasi primaverili. Dai primi di luglio inizia realmente l'estate siciliana con aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta.

VENDEMMIA:

La raccolta delle uve si è prolungata da metà agosto a fine settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo dell'uva in Cantina alla diraspata dei grappoli segue una leggera pigiatura in presse soffici, per estrarre dalle uve il mosto fiore. La vinificazione del mosto viene condotta in acciaio a temperatura controllata di circa 16-18 °C. Dopo la fermentazione il vino rimane per almeno tre mesi a contatto al feccino nobile per acquisire grassezza e longevità. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Nel calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. 🤧 Al naso emergono i profumi di pompelmo, di gelsomino e sfumature tropicali di mango e papaya. Il sorso è avvolgente e diretto, di grande freschezza e sapidità. 🗨 Il palato è rapito dal perfetto equilibrio tra la freschezza, la scorrevolezza e la sua lunga persistenza.

ABBINAMENTI:

Ideale con zuppa di pesce, molluschi e crudi di mare.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 2 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

DATI ANALITICI

Alcol 12,50 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,25.

🌡 8 - 10 °C 🍷 75 cl