



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Gli Spumanti

Sicilia centro occidentale



Duca Brut

GRECANICO E CHARDONNAY
Spumante Brut di Qualità

TERRENO:

Suoli di medio impasto e con scarsa presenza di sostanza organica. Vigneti coltivati sopra i 550 m s.l.m. per garantire la lenta maturazione delle uve e conservare la forza acida necessaria per uno spumante di qualità.

VIGNETO:

Densità di impianto dai 4.800 a 5500 piante per ettaro con rese di circa 60/70 quintali per ettaro. Coltivazione in altura, caratterizzata da buone escursioni termiche e buona ventilazione che assicura salubrità e lenta maturazione delle uve.

VENDEMMIA:

La raccolta avviene tra metà agosto e la prima settimana di settembre. 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 con l'eliminazione dei raspi ed una leggera spaccatura degli acini. Dopo la macerazione delle bucce in pressa si effettua la pressatura soffice che per ottenere mosti molto profumati e ricchi di spinta acida. Il mosto fermenta a bassa temperatura per ottenere il tipico colore rosato e rimane a contatto con il proprio feccino nobile per almeno 4-5 mesi. Dopo questo periodo di affinamento si effettua la rifermentazione in autoclave ed un periodo di affinamento di almeno 6 mesi sui lieviti. Il vino affina poi in bottiglia almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Giallo paglierino con netti riflessi verdolini. 🤧 Al naso i profumi di frutta a polpa bianca si sposano con i profumi floreali e di crosta di pane. 🗨️ Al palato è in perfetto equilibrio tra le sensazioni di freschezza della bollicina fine ed elegante e la sensazione di mineralità del vino.

ABBINAMENTI:

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

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 3 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1971

DATI ANALITICI

Alcol 12,50 %vol.; acidità totale 6,2 g/l; pH 3,2.



🌡️ 4 - 6 °C 🍷 75 cl