



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Gli Spumanti

Sicilia centro occidentale
in Provincia di Trapani



Duca Sweet

MOSCATO Spumante Dolce di Qualità
tipo aromatico



TERRENO:

Suoli di medio impasto, tendenti al calcareo e con scarsa presenza di sostanza organica. Vigneti coltivati sopra i 450 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 a freddo si comincia la pressatura soffice che per ottenere un mosto molto profumato. 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 a temperatura controllata ed al termine della presa di spuma inizia un periodo di affinamento sui propri lieviti per almeno 4 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Giallo paglierino con netti riflessi verdolini, il perlage fine indica la lenta presa di spuma. 🤧 Al naso è intenso, con note di fiori di zagara, gelsomino, noce moscata di frutta a polpa bianca. 🗣️ Al palato è elegante e persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate all'acidità piacevole e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.

ABBINAMENTI:

Ideale con dolci a base di creme e pasticceria secca, da provare anche con insalate di frutta e macedonie.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 3 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2022

DATI ANALITICI

Alcol 7,50 -8,00 %vol.; acidità totale 6,2 g/l; pH 3,2; zuccheri residui 80 gr/L.