



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

I Vini dell'Etna
Tenuta Vajasindi

Etna,
Versante nord,
Passopisciaro.



Nawàri

PINOT NERO 2020

SICILIA Indicazione Geografica Tipica

TERRENO:

Ettari vitati 4,53. Altitudine da 830 a 860 metri s.l.m.; Due vigneti su due pianali ad altitudine diversa; il suolo è sabbioso con pH neutro, basso calcare attivo e buona percentuale di sostanza organica. Il clima è caratterizzato da Inverni freddi, estati asciutte e miti, grande escursione termica tra il giorno e la notte.

VIGNETO:

Anno di impianto 2004; Densità di impianto media 4800 piante per ettaro con rese di circa 30-40 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato con 3-4 speroni per pianta.

ANNATA:

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una primavera fresca con piogge tardive che hanno assicurato alla vigna una buona riserva idrica nel suolo. L'estate è stata caratterizzata da temperature diurne elevate, ma la riserva idrica, il clima ventilato ed asciutto e l'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, sono stati fattori determinanti che hanno assicurato una perfetta maturazione delle uve.

VENDEMMIA:

La raccolta manuale è avvenuta il 5 settembre 2020 in cassette da circa 3kg ed il trasporto è avvenuto in camion frigo refrigerato fino in cantina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Allo scarico delle cassette segue ancora una cernita su nastro trasportatore. Dopo la diraspatura del grappolo si arriva all'interno del vinificatore dove la fermentazione alcolica e la macerazione della polpa e delle bucce è avvenuta a temperatura controllata tra 26 – 28 °C. Al termine della fermentazione il vino rimane in contatto con le bucce per ancora una settimana e dopo la svinatura si attende in vasca di cemento la fermentazione malolattica per poi iniziare l'affinamento in barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate, nuove e di secondo passaggio per un periodo dai 12 ai 14 mesi. Affinamento in bottiglia almeno un anno prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Rosso intenso e di grande luminosità. 🦂 Al naso piccoli frutti rossi e note di mora selvatica e ribes accompagnano i sentori di pepe bianco e tabacco, frutto dell'affinamento in barrique. 🗨️ Al palato è verticale, dal tannino presente ed avvolgente, con un finale persistente.

ABBINAMENTI:

Ottimo con elaborati piatti a base di carne, come l'anatra arrosto e la cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati. Interessante anche in abbinamento a primi piatti al ragu e taglieri di salumi.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 20 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2007

DATI ANALITICI

Alcol 13,50 %vol.; acidità totale 6,40 g/l; pH 3,40.



🌡️ 14 - 16 °C 🍷 75 cl