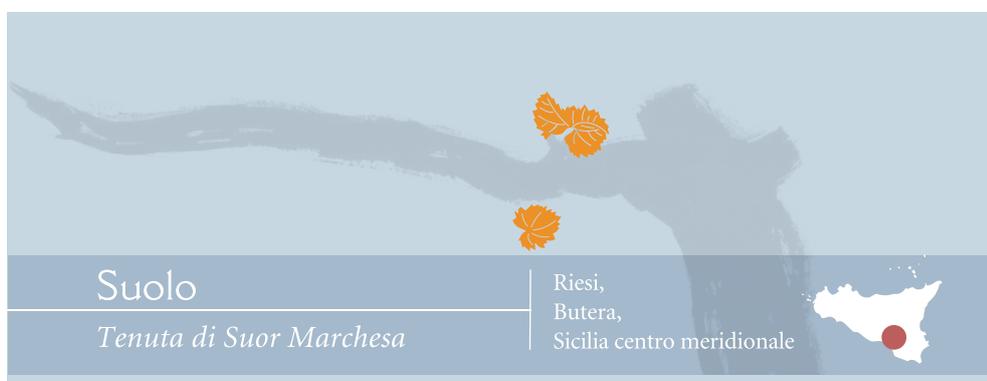




DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Suolo

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale

Suolo 3

SAUVIGNON BLANC 2021
SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 2,90. Altitudine da m 290 a 320 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo tendenzialmente argilloso con pH sub-alcantino, mediamente calcareo e con basso contenuto di sostanza organica.

VIGNETO:

Impianto del 2017 con densità di impianto medio di 4.800 piante per ettaro con rese di circa 50-60 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 è ad 52° Nord /Sud con esposizione del vigneto a Est.

ANNATA:

Il 2021 si ricorderà per un andamento climatico con temperature sopra la media stagionale. Inverno piovoso; primavera ed estate siccitose. Inizio d'estate caldissimo, dagli inizi di agosto il clima più fresco ha influenzato positivamente il ciclo vegetativo della vite che ha portato a maturazione uve ben mature.

VENDEMMIA:

La raccolta manuale è avvenuta il 22 agosto 2021 in piccole cassette da circa 4kg, il trasporto avviene in camion frigo refrigerato fino in cantina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Allo scarico delle cassette segue una cernita su nastro trasportatore. Dopo la diraspatura del grappolo ed una leggera pigiatura del grappolo avviene una pressatura soffice per effettuare una macerazione delle bucce di circa 4 ore. Al termine della pressatura il mosto sedimenta in acciaio per 16-20 ore alla 14°C. Il mosto chiaro fermenta fino allo svolgimento di circa 3 gradi alcolici per poi essere trasferito in barrique in rovere con grana fine, elegantemente tostate, dove completerà la fermentazione. Al termine della fermentazione alcolica in rovere il vino continua un percorso di affinamento in barrique per almeno 7 mesi a contatto con i propri lieviti lisati, per acquisire rotondità e agilità palatale. Il vino affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Al calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. 🤧 Al naso si manifesta elegante e molto complesso. Le note varietali si fondono con le note floreali di gelsomino e ginestra bianca. Le note fruttate si uniscono alle note speziate molto delicate che ricordano la vaniglia ed il pepe rosa. 🗨️ Il sorso è ampio, fresco e lungamente persistente al palato.

ABBINAMENTI:

Ideale con le ostriche ed i crostacei. Si sposa bene anche con piatti a base di pesce al forno e carni bianche.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 5 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2020

DATI ANALITICI

Alcol 14,00 %vol., acidità totale 5,92 g/l, pH 3,40.



🌡️ 4 - 8 °C 🍷 75 cl