



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Suolo

Tenuta di Risignolo

Calatafimi,
Salemi,
Sicilia occidentale.



Suolo 5

ZIBIBBO 2021

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 8,18. Altitudine 250 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalino, mediamente calcareo. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO:

Densità di impianto media 4.000 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: 45° Nord/Ovest ed esposizione del vigneto a Sud/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 dal 25 agosto 2021 in 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 e una leggera pigiatura segue la pressatura soffice per effettuare una macerazione delle bucce di almeno 4 ore. Al termine della pressatura il mosto rimane in acciaio per 16/20 ore a 14°C. Il giorno successivo dal mosto limpido si comincia la fermentazione in serbatoio di acciaio a temperatura di 16° C. La fermentazione è condotta in maniera lenta per fare in modo che vengano prodotti gli aromi più nobili e ricercati dello Zibibbo. Al termine della fermentazione si eliminano le fecce grossolane ed il vino rimane su lieviti e le fecce fini ancora per 6 mesi per acquisire rotondità e agilità palatale.

Il vino affina poi in bottiglia per almeno sei mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. 🤧 Al naso dominano i profumi floreali, un intenso bouquet di frutta tropicale e agrumi di Sicilia, fiore di zagara e macchia mediterranea; seguono poi le note idrocarburiche molto interessanti. 🗑️ Al palato è secco, fresco e di grande personalità e piacevolmente sapido.

ABBINAMENTI:

Si sposa bene con antipasti di pesce e crudi di mare, primi a base di pesce, al tonno rosso alla griglia, bottarghe e ricci di mare.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 5 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2020

DATI ANALITICI

Alcol 12,80 %vol., acidità totale 5,9 g/l, pH 3,12.



🌡️ 4 - 6 °C 🍷 75 cl