



**DUCA DI SALAPARUTA**

DAL 1824

• COMPANY PROFILE •

*Duca di Salaparuta*

## SFIDA ENOICA DAL 1824

*La nostra è una sfida che nasce 200 anni fa.  
Un viaggio sentimentale fatto di territorio, lavoro e visione.  
Una storia di riscatto fatta da persone che hanno segnato il percorso  
di questo grande progetto eroico che dura dal 1824.*

*È una sfida passata da mano in mano, un sentimento  
che ha resistito ai cambiamenti e al tempo.  
Un senso di appartenenza a una storia nobile, avvincente e seducente  
che vive e si tramanda con la stessa sete di chi ne ha dato origine.  
Una storia fatta di persone che hanno segnato il percorso  
di questo grande progetto enoico che dura da 200 anni.*



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824

## BRAND IDENTITY

### VISION

*Tramandare la sfida enoica rappresentando un'eccellenza nel panorama vinicolo siciliano.*

### MISSION

*Lavoriamo affinché il vino sia il collegamento tra Cultura e Agronomia, affinché possa veicolare la Sicilia vera, puntuale, del contrasto.*



## VALORI

- Storia** *200 anni di vita enoica*
- Visione** *Pionieri nella visione imprenditoriale vitivinicola della Sicilia di inizi '800*
- Persistenza** *Un progetto enoico che perdura e resiste ai cambiamenti del mercato*
- Cultura** *La storia del brand si incastona in un terroir culturale di pregio a livello internazionale*
- Expertise:** *Innovatori nella selezione di areali vocati alla produzione di varietà autoctone come il Nero d'Avola*



# LA STORIA



1824 | 1865  
LE ORIGINI

Giuseppe Alliata, Principe di Villafranca e Duca di Salaparuta, appassionato e cultore del buon vino, decide di vinificare in proprio le uve provenienti dai suoi possedimenti a Casteldaccia.

La produzione dei vini prosegue col figlio Edoardo che, grazie alle spiccate doti manageriali, trasforma la passione del padre in azienda di famiglia.



1898 | 1930  
DUCA ENRICO

L'interesse della famiglia Alliata per Casteldaccia e i suoi vini raggiunge il culmine con il Duca Enrico, autentico maestro della moderna enologia italiana. Da Roma a New York, Duca Enrico riceve numerosi premi e, grazie a lui, l'azienda raggiunge una grande notorietà.



1946  
TOPAZIA ALLIATA

Ultima erede della famiglia a gestire l'azienda è Topazia Alliata, figlia di Enrico, moglie di Fosco Maraini e madre di Dacia Maraini. Con tenacia e indipendenza, Topazia sfidò gli stereotipi del suo tempo dedicandosi alla conduzione dell'azienda con passione e visione imprenditoriale.



1984 | 1987  
FRANCO GIACOSA  
E IL NERO D'AVOLA

Nel 1984 Duca di Salaparuta, grazie all'enologo Franco Giacosa vinifica per la prima volta il Nero d'Avola in purezza inaugurando una nuova era dell'enologia siciliana: nasce Duca Enrico e nello stesso anno ottiene i 3 bicchieri del *Gambero Rosso*. L'investimento sul Nero d'Avola nella tenuta di Riesi prosegue negli anni successivi con la nascita di Passo delle Mule e Triskelè.



2001  
LA SCOMMESSA

Nel maggio 2001 la società Illva Saronno Holding S.p.A. acquista la storica azienda di Casteldaccia. Nel 2002 vengono poi acquistate tre Tenute di grande fascino e ad alta vocazione vitivinicola.



2003  
LA SFIDA ENOICA  
SULL'ETNA

Nel 2003, dalla collaborazione con l'Enologo Giacomo Tachis, inizia una nuova sfida enoica sull'Etna che vede protagonista il Pinot Nero.

## 2024 TRA PASSATO E FUTURO

Nel 2024, Duca di Salaparuta compie 200 anni e celebra questo anniversario con un progetto eno-culturale che ha l'obiettivo di recuperare le radici storiche e culturali del territorio in cui è nata l'azienda.

Artisti del calibro di Renato Guttuso, Mimmo Pintacuda ed Emilio Mordolo, diventano protagonisti del nuovo racconto visivo e valoriale del brand.



# IL TERRITORIO

## TENUTA RISIGNOLO

**Calatafimi, Salemi**  
Sicilia occidentale

**35 ettari**

Varietà coltivate:

*Insolia*  
*Grillo*  
*Zibibbo*



## TENUTA VAJASINDI

**Passopisciaro**  
Etna versante nord

**21 ettari**

Varietà coltivate:

*Carricante*  
*Nerello Mascalese*  
*Pinot Nero*



## TENUTA SUOR MARCHESA

**Riesi, Butera**  
Sicilia centro meridionale

**127 ettari**

Varietà coltivate:

*Nero d'Avola*  
*Vermentino*  
*Sauvignon Blanc*  
*Cabernet Franc*



DUCA  
DI SALAPARUTA  
Cantine di Casteldaccia



## LE TENUTE



## TENUTA SUOR MARCHESA

La Tenuta di Suor Marchesa è situata a Riesi, nel centro della Sicilia, su una dolce collina ben esposta ai venti, dove le estati sono molto calde e gli inverni miti e brevi. In questa parte dell'Isola, da secoli, si coltiva il Nero d'Avola che proprio nell'area di Riesi, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche, ha trovato un habitat ideale.

La tenuta conta circa 127 ettari, di cui 93 vitati.

I vigneti di Nero d'Avola si estendono per 52 ettari, di cui 5,5 coltivati ad alberello per la produzione di Duca Enrico. Da 26 ettari di vigneto a controspalliera, nasce Passo delle Mule e da 6 ettari di vigna vecchia si produce il Triskelè.

2,5 ettari sono dedicati al Cabernet Franc del progetto Suolo e 13 sono, infine, gli ettari coltivati con varietà a bacca bianca: 10 di Vermentino e 3 di Sauvignon Blanc.



### CLIMA

*Inverni miti e brevi, estati calde e molto asciutte.*

**14°**

*Media invernale*

*Media estiva*

**22°**

### GEOLOGIA

*Terreni calcareo-silicei.*

*Calcareo  
siliceo*

**100%**



## LE TENUTE



## TENUTA RISIGNOLO



La Tenuta di Risignolo si estende per circa 35 ettari nella zona di Salemi, in provincia di Trapani. Qui, il vino rappresenta la struttura portante di una grande tradizione culturale, in particolare per la produzione di uve autoctone a bacca bianca come il Grillo e l'Insolia. Il clima si caratterizza per inverni miti e primavere ed estati molto asciutte, con importanti escursioni termiche.

Il Grillo è un vitigno ricco di storia, che si è diffuso soprattutto nella zona di Marsala e di Trapani, ma la tenuta è situata in un territorio vocato anche alla produzione di quello che è probabilmente il più antico vitigno autoctono siciliano, l'Insolia, che grazie al suo bouquet aromatico raffinato e alla sua personalità intensa ha conquistato tutto il mondo.

Dall'Insolia nel 1987 nasce Bianca di Valguarnera, vino iconico di Duca di Salaparuta che ha fatto la storia del bianco in Sicilia. Dal Grillo, vitigno siciliano a bacca bianca più noto al mondo, nasce invece Kàdos.



### CLIMA

*Temperato con inverni miti e primavera ed estati molto asciutte con importanti escursioni termiche.*

15°

*Media invernale*

*Media estiva*

24°

### GEOLOGIA

*Terreni misti, tendenti al calcareo-sabbioso o al siliceo-argilloso*

50%

*Calcareo-sabbioso*

*Siliceo-argilloso*

50%

## LE TENUTE



## TENUTA VAJASINDI

Sul versante Nord dell'Etna, nella frazione di Passopisciaro del comune di Castiglione di Sicilia, sorge la Tenuta di Vajasindi, con i suoi 21 ettari di terreno. I vigneti si estendono su tre terrazzamenti delimitati da muretto a secco, il primo a 700 metri sul livello del mare, il secondo e il terzo a 620 metri di altitudine.

Il microclima unico della zona si caratterizza per inverni freddi e nevosi, primavere fresche ed estati asciutte. Essendo un'area ventilata e con un giusto grado di umidità, si presta per la coltivazione dei vitigni a bacca rossa che si distinguono per l'eleganza nel calice, come il Nerello Mascalese e il Pinot Nero.

Il primo vino ottenuto da questa Tenuta è stato Nawari, una sfida enologica che ha portato alla produzione di un Pinot Nero in purezza. Dalla stessa varietà nasce il Duca Nero Brut, un metodo Charmat frutto di una lavorazione in bianco del Pinot Nero, vinificato a basse temperature e spumantizzato in autoclave. Il progetto sull'Etna è proseguito con l'esaltazione dei due vitigni autoctoni in purezza, il Carricante e il Nerello Mascalese.



### CLIMA

*Inverni freddi e nevosi, primavere fresche ed estati asciutte. Zona ventilata e con il giusto grado di umidità.*

**10°**

*Media invernale*

*Media estiva*

**21°**

### GEOLOGIA

*Terreno di origine vulcanica. La sua formazione si può fare risalire allo sgretolamento di uno o più tipi di lava, di diversa età, e da materiali eruttivi come i lapilli, le ceneri e le sabbie.*

*Roccia vulcanica*

**100%**



# TERROIR CULTURALE

## IL PROGETTO ENO-CULTURALE

Quello che in origine fu l'areale di produzione della prima espressione vinicola Duca di Salaparuta, nel secolo scorso è diventato un laboratorio artistico a cielo aperto, una culla creativa e culturale da cui sono nati personaggi che con la loro arte hanno portato la Sicilia e la sua bellezza nel mondo.

Nell'anno in cui Duca di Salaparuta compie 200 anni, si è scelto di condividere questo importante anniversario con chi, come noi, è nato e ha creduto in questo prezioso fazzoletto di terra che ha messo insieme diverse forme artistiche e culturali.

200  
ANNI  
*Duca di Salaparuta*



## 200 ANNI DI STORIA ENOICA

Quel "saper concedersi", che nel mondo del vino ha un ruolo fondamentale per creare l'opera d'arte enoica perfetta, è lo stesso ingrediente che rende unico un quadro, una fotografia, un cortometraggio, una poesia.

Così, in occasione dei suoi 200 anni, Duca di Salaparuta sceglie di recuperare alcune di queste forme d'arte legate al terroir culturale di Bagheria, Aspra e Casteldaccia e di produrre un progetto volto alla sua promozione.





© Renato Guttuso, by Siae 2024  
Paesaggio dell'Aspra | 1959 | Olio su tela |  
50x60cm | Collezione privata

## GLI AUTENTICI DI SICILIA



*“Dipingere è essere ispirati da ciò che si vede, e si pensa, da ciò che si scopre, può essere un tramonto un albero, un paio di scarpe vecchie o un quadro...”*

Con l'obiettivo di promuovere la cultura e la bellezza della «nostra» porzione di Sicilia, in occasione dei 200 anni di Duca di Salaparuta e del cinquantenario dalla morte di Renato Guttuso, si decide di ricordare l'intreccio fra le vite dei mondi artistici, riportando in etichetta l'opera *Paesaggio dell'Aspra*, in cui sono raffigurati due giovani amanti in quello che per noi è il paesaggio di casa.

Così, la linea degli Autentici di Sicilia si veste dei colori e delle pennellate di Renato Guttuso.

**Renato Guttuso, 1966**



## GRILLO

### Sicilia Doc

Fermentazione e affinamento

*In acciaio a temperatura controllata di 16-18 °C. Dopo la fermentazione il vino rimane per almeno tre mesi a contatto al feccino nobile per acquisire grassezza e longevità*

Note di degustazione



*Nel calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emergono i profumi di pompelmo, di gelsomino e sfumature tropicali di mango e papaya.*



*Il sorso è avvolgente e diretto, di grande freschezza e sapidità.*



*Il palato è rapito dal perfetto equilibrio tra la freschezza, la scorrevolezza e la sua lunga persistenza.*

Abbinamenti

*Ideale con zuppa di pesce, molluschi e crudi di mare.*

Longevità

*Oltre 2 anni.*

Prima annata

*2019*

Dati analitici

*Alcol 12,50%vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,25.*

Uve prodotte nella Sicilia occidentale

## CHARDONNAY

### Sicilia Doc

Affinamento

*In acciaio a temperatura controllata tra 16-18 °C. Dopo la fermentazione il vino rimane per almeno tre mesi a contatto con i lieviti per acquisirne grassezza e longevità.*

Note di degustazione



*Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.*



*Note pronunciate di mango, papaya che si fondono a note di fiori bianchi.*



*Sapido, fresco e di grande finezza ed eleganza.*

Abbinamenti

*Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche con primi piatti della cucina mediterranea*

Longevità

*Oltre 2 anni.*

Prima annata

*2019*

Dati analitici

*Alcol 12,20 %vol., acidità totale 6,3 g/l, pH 3,22.*

Uve prodotte nella Sicilia occidentale





## ROSATO

### FRAPPATO Sicilia Doc

**Fermentazione e affinamento** *In acciaio a temperatura controllata tra 16 -18 °C. Dopo la fermentazione il vino rimane per almeno tre mesi a contatto con i lieviti per acquisire rotondità.*

**Note di degustazione**



*Elegantemente rosa.*



*Note floreali di viole, rosa e fragolina selvatica.*



*Elegante e ricercato, di grande freschezza e personalità.*

**Abbinamenti** *Ideale per un fresco aperitivo o un brindisi con gli amici, da abbinare a piatti di pesce e carni bianche.*

**Longevità** *Oltre 2 anni.*

**Prima annata** *2019*

**Dati analitici** *Alcol 12,20 %vol., acidità totale 6,5 g/l, pH 3,18.*

Uve prodotte nella Sicilia centro meridionale

## FRAPPATO

### Sicilia Doc

**Fermentazione e affinamento** *In acciaio a temperatura controllata effettuando una serie di sfecciature per almeno 3 mesi.*

**Note di degustazione**



*Rosso intenso con riflessi violacei.*



*Gli aromi floreali di rosa e viole si uniscono alle note di fragolina selvatica e mora.*



*Fresco con tannini morbidi e vellutati che lasciano una piacevole persistenza.*

**Abbinamenti** *Ideale per un fresco aperitivo o un brindisi con gli amici, da abbinare a piatti di pesce e carni bianche.*

**Longevità** *Oltre 3 anni.*

**Prima annata** *2019*

**Dati analitici** *Alcol 12,20 %vol., acidità totale 6,5 g/l, pH 3,18.*

Uve prodotte nella Sicilia centro meridionale





## SYRAH

### Sicilia Doc

Fermentazione e affinamento

*In acciaio a temperatura controllata effettuando una serie di sfecciature per almeno 3 mesi.*

Note di degustazione



*Rosso intenso con riflessi violacei.*



*Note di confetture, frutti rossi e di pepe nero.*



*Ampio, vellutato e succulento, dal tannino presente ma garbato ed elegante.*

Abbinamenti

*Da abbinare a piatti di carni alla brace, stufati, formaggi stagionati.*

Longevità

*Oltre 3 anni.*

Prima annata

*2019*

Dati analitici

*Alcol 13,00 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,45.*

Uve prodotte nella Sicilia centro meridionale

## NERO D'AVOLA

### Sicilia Doc

Fermentazione e affinamento

*In acciaio a temperatura controllata effettuando una serie di sfecciature per almeno 3 mesi.*

Note di degustazione



*Dal colore rosso rubino con riflessi violacei.*



*Dai profumi di marasca, ciliegia, prugna, ribes nero ben equilibrati tra loro.*



*All'assaggio si presenta deciso ma fresco, il sorso è succulento ma con una piacevole freschezza che gli conferisce grande beva.*

Abbinamenti

*Ideale in abbinamento con carni rosse e arrostiti, ma anche a formaggi mediamente stagionati.*

Longevità

*Oltre 3 anni.*

Prima annata

*2019*

Dati analitici

*Alcol 13,80 %vol., acidità totale 6,4 g/l, pH 3,43.*

Uve prodotte nella Sicilia centro meridionale



# I VINI DI TENUTA

## IL PROGETTO

Il filone artistico-culturale del territorio diventa protagonista anche con il nuovo progetto delle Tenute.

L'artista è Mimmo Pintacuda, fotografo di spicco della metà del 900, che immortala paesaggi e attimi di vita della sua Bagheria.

In più di cinquant'anni di carriera, scatta migliaia di immagini che narrano la storia sotterranea del nostro Paese – e in particolare della Sicilia – nella seconda metà del Novecento. Le sue opere – che rappresentano ancora oggi una forte e intensa testimonianza di arte e di impegno civile dall'effetto frastornante – meritano, come scrisse Renato Guttuso, di essere conosciute, riconosciute, premiate.



*Passo delle mule* si racconta con lo scatto intitolato *Prima dell'alba*.

*Sentiero del vento* si ispira a un'immagine iconica dell'artista: *Sulla battigia*.



Nella sua lunga e incessante ricerca, che si potrebbe definire antropologica, Pintacuda sviluppa uno stile fotografico inconfondibile e questo spiccato talento gli permette di realizzare numerose mostre.

Gli scorci, i paesaggi, i volti, gli oggetti e le tradizioni che rivivono negli scatti In bianco e nero del fotografo, sono stati selezionati per rappresentare la linea dei vini di Tenuta.



Per il *Kados* è stata scelta un'immagine che racconta un momento di vita: *La pendolare*.

Ph: Mimmo Pintacuda © Archivi Alinari 2024



## KÀDOS

### GRILLO *Sicilia Doc*

**Affinamento** *Una parte del mosto affina in barrique di rovere, la restante parte completerà il suo percorso in acciaio. Terminato il periodo di affinamento i due vini si riuniscono per creare il Kàdos.*

**Note di degustazione**



*Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.*



*Intenso bouquet di frutta tropicale e agrumi di Sicilia.*



*Ampio, vellutato, di grande struttura e piacevolmente sapido.*

**Abbinamenti** *Si sposa con antipasti di pesce e crudi di mare, primi e secondi a base di pesce e verdure.*

**Longevità** *Oltre 3 anni*

**Prima annata** *2001*

**Dati analitici** *Alcol 13,00 %vol., acidità totale 5,7 g/l, pH 3,21.*

Uve prodotte presso la Tenuta Risignolo, Calatafimi (Salemi)



## SENTIERO DEL VENTO

### VERMENTINO *Sicilia Doc*

**Affinamento** *In acciaio a temperatura controllata a contatto con la propria feccia nobile, frutto della lisi dei lieviti di fermentazione, per almeno 4 mesi.*

**Note di degustazione**



*Giallo brillante con riflessi verdognoli.*



*Ricco di profumi mediterranei, erbe aromatiche e note marine.*



*Fresco e fruttato, lievemente sapido e fortemente persistente.*

**Abbinamenti** *Ideale per tutte le portate di un pranzo leggero e raffinato. Da abbinare ad antipasti di pesce, crostacei, frutti di mare crudi, primi piatti di mare delicati, pesce alla griglia, carni bianche.*

**Longevità** *Oltre 3 anni*

**Prima annata** *2019*

**Dati analitici** *Alcol 13,70 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,24.*

Uve prodotte presso la Tenuta Suor Marchesa, Riesi (Butera)





## PASSO DELLE MULE

### NERO D'AVOLA *Sicilia Doc*

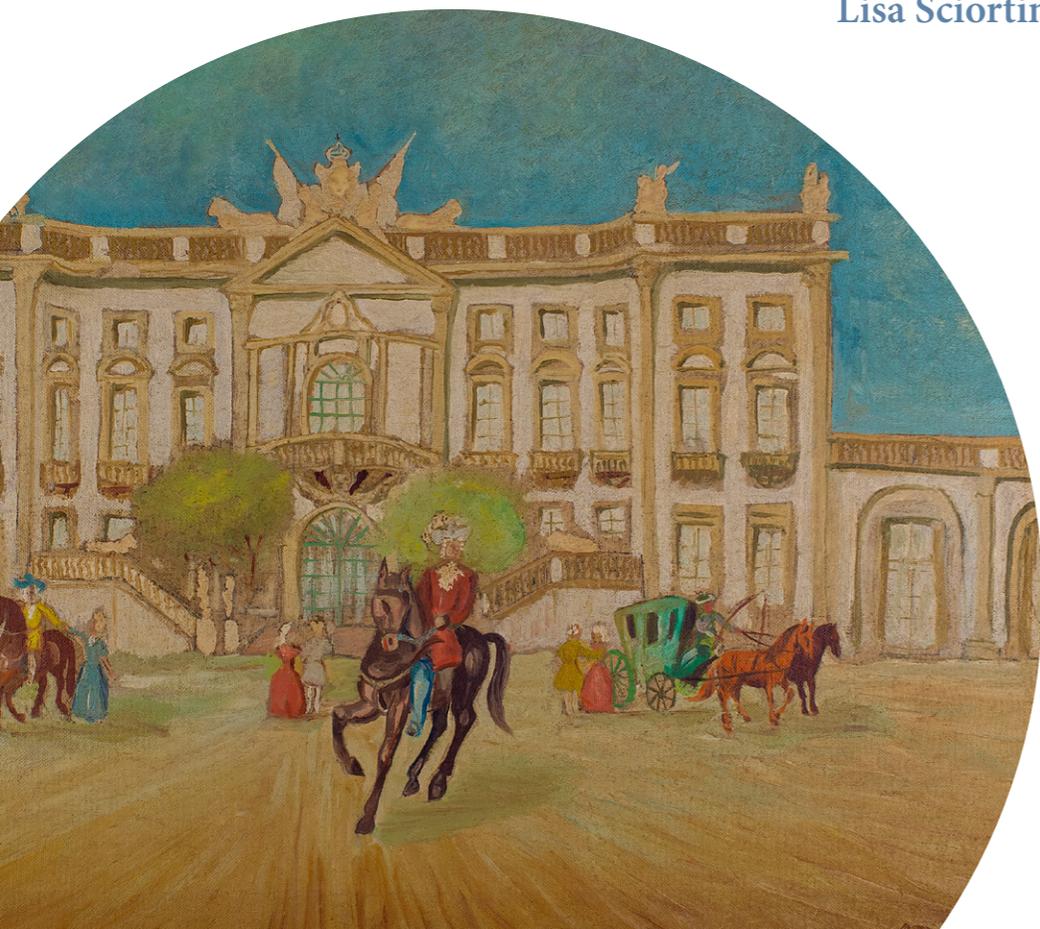
Fermentazione e affinamento	<i>Una parte del vino, circa il 20%, affina in barrique di rovere con grana fine, elegantemente Tostate, nuove e di secondo passaggio per almeno 8 mesi.</i>
Note di degustazione	 <i>Rosso intenso.</i>
	 <i>Intenso e avvolgente; dominano le note fruttate di marasca, lampone e prugna.</i>
	 <i>Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, tannini austeri ma garbato.</i>
Abbinamenti	<i>Ottimo in abbinamento a secondi di carne rossa e grigliate di carne, è ideale in accompagnamento a formaggi stagionati. Può essere stappato al momento se si utilizzano ampi calici.</i>
Longevità	<i>Oltre 10 anni</i>
Prima annata	<i>2002</i>
Dati analitici	<i>Alcol 14,00 %vol., acidità totale 6,4 g/l, pH 3,4, estratto netto 35 g/l;</i>
Uve prodotte presso la Tenuta Suor Marchesa. Riesi (Butera)	



## EMILIO MURDOLO E LA PITTURA DEI CARRETTI

*“Nella tranquilla Bagheria d’inizio Novecento, inebriata dall’intenso profumo di zagara e immersa nella Conca d’Oro, germogliò una delle forme più affascinanti dell’arte figurativa siciliana: la pittura del carretto”.*

**Lisa Sciortino**



Si apre così il libro di Lisa Sciortino dedicato alla vita artistica di Emilio Murdolo, primo pittore di carretti siciliani e maestro di Renato Guttuso.

Protagonista dell’opera è Villa Valguarnera, residenza estiva della famiglia Alliata, nonché il luogo in cui Giuseppe Alliata Duca di Salaparuta compì il suo primo atto passionale enoico, la sua prima vinificazione.

Per celebrare questa sfida enoica che nel 2024 compie 200 anni, l’opera di Emilio Murdolo che raffigura il luogo in cui tutto ebbe inizio, diventa l’immagine identitaria di una nuova espressione di Nero d’Avola che porta un nome caro all’azienda: Triskelè.

*Emilo Murdolo | Villa Valguarnera | Olio su tela | 1965*

## TRISKELE

### NERO D’AVOLA Sicilia Doc

**Fermentazione e affinamento** *Barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate per un periodo dai 10 ai 12 mesi.*

**Note di degustazione**



*Rosso intenso con riflessi violacei.*



*Note di amarena, more e spezie, frutto dell’affinamento in barrique.*



*Obliquo, dal morbido tannino, con un finale lungo e piacevole.*

**Abbinamenti** *Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura.*

**Longevità** *Oltre 20 anni.*

**Prima annata** *1998*

**Dati analitici** *Alcol 14,50 %vol., acidità totale 6,6 g/l, pH 3,37, estratto netto 38 g/l;*

Uve prodotte presso la Tenuta Suor Marchesa. Riesi (Butera)



## LE ICÒNE

Duca Enrico, pioniere e visionario, Bianca di Valguarnera, sinonimo di intramontabile eleganza.

Due vini iconici, che raccontano una storia enologica costruita su un perenne intreccio tra tradizione e innovazione. Oggi si fanno portavoce del duecentesimo anniversario con un'etichetta del passato che ritorna.



I 200 anni vengono celebrati grazie ad un logo realizzato ad hoc, sono stati inoltre recuperate e unificate le cromie originarie.

La forma e la dimensione dell'etichetta sono quelle delle annate storiche di Duca Enrico e Bianca di Valguarnera, così come la lamina scelta per impreziosire il progetto.



## BIANCA DI VALGUARNERA

### INSOLIA Sicilia Doc

Fermentazione e affinamento	<i>Barrique in rovere con grana fine per alcuni mesi a contatto con i propri lieviti lisati per acquisire rotondità e agilità palatale.</i>
Note di degustazione	 <i>Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.</i>  <i>L'intenso bouquet di frutta tropicale e agrumi di Sicilia è completato da note leggermente vanigliate.</i>  <i>Ampio, vellutato, di grande struttura e piacevolmente sapido</i>
Abbinamenti	<i>Si sposa bene con antipasti di pesce e molluschi e primi a base di pesce e verdure ma anche con il tonno rosso alla griglia e crostacei.</i>
Longevità	<i>Oltre 20 anni.</i>
Prima annata	<i>1987</i>
Dati analitici	<i>Alcol 13,00 % vol., acidità totale 5,7 g/l, pH 3,21.</i>

Uve prodotte presso la Tenuta Risignolo, Calatafimi (Salemi)



## DUCA ENRICO

### NERO D'AVOLA Sicilia Doc

Fermentazione e affinamento	<i>Barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate per un periodo dai 14 ai 18 mesi.</i>
Note di degustazione	 <i>Rosso intenso con riflessi violacei.</i>  <i>Piccoli frutti rossi accompagnano note agrumate di arancia rossa e spezie.</i>  <i>Verticale, dal tannino dolce e avvolgente, con un finale persistente.</i>
Abbinamenti	<i>Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura.</i>
Longevità	<i>Oltre 20 anni.</i>
Prima annata	<i>1984</i>
Dati analitici	<i>Alcol 15,0 % vol., acidità totale 6,7 g/l, pH 3,37, estratto netto 38 g/l;</i>

Uve prodotte presso la Tenuta Suor Marchesa. Riesi (Butera)



# IL PROGETTO

## TENUTA SUOR MARCHESA



Suolo 3  
*Sauvignon  
Blanc*



Suolo 7  
*Cabernet  
Franc*



Duca di Salaparuta, nella tenuta di Suor Marchesa, ha dedicato il 10% dei suoi 127 ettari a vitigni internazionali. Attraverso un lavoro di zonazione, sono state scelte porzioni specifiche di vigneto all'interno della Tenuta. Fra queste, due aree piantumate con Sauvignon Blanc e Cabernet Franc.

## TENUTA RISIGNOLO

A Risignolo, invece, nella Sicilia Occidentale, è stato scelto un territorio "collaudato" dai vitigni a bacca bianca in cui è stato piantumato lo Zibibbo per un'estensione di 2,5 ettari.



Suolo 5  
*Zibibbo*

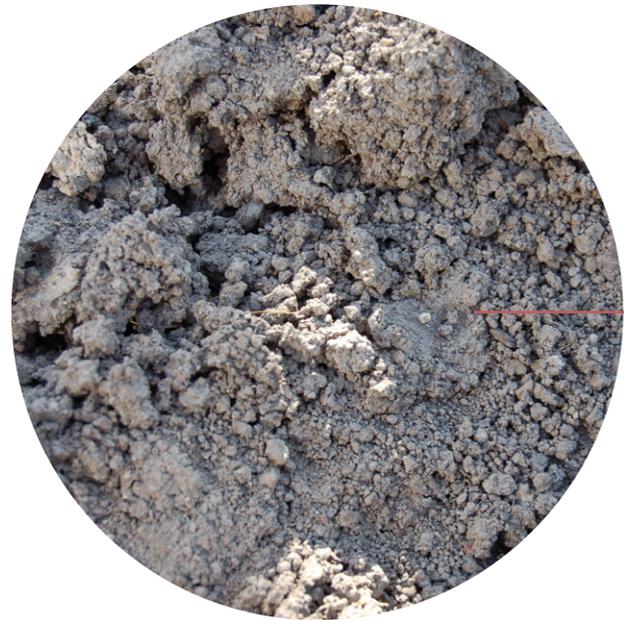


Suolo nasce dal desiderio di dar vita a un'espressione enologica puntuale delle nostre Tenute.

La sfida enoica del progetto Suolo è stata quella di dare voce alla complicità fra suolo, vite e uomo. Il progetto nasce dalla scelta puntuale dell'areale agronomico in simbiosi alla scelta della varietà da coltivare.

Ascoltare, vivere le stagioni agronomiche è il punto di partenza; accompagnare con un'agricoltura acuta la maturità del frutto è il tassello di giunzione tra la vigna e la cantina.

## SUÒLO 3 – 2,90 ha – SAUVIGNON BLANC



**Suolo** *Argilloso, mediamente calcareo subcalcareo con basso contenuto di sostanza organica.*

**Potatura** *A cordone speronato*

**Anno di impianto** *2017*

**Altitudine** *280 mt s.l.m.*

**Esposizione** *52° Nord Sud*



### SAUVIGNON BLANC *Sicilia Doc*

**Fermentazione e affinamento** *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.*

**Note di degustazione**  *Giallo paglierino con riflessi verdolini.*

 *Le note varietali si fondono con le note floreali di gelsomino e ginestra bianca.*

 *Il sorso è ampio, fresco e lungamente persistente.*

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

**Longevità** *Oltre 5 anni*

**Prima annata** *2020*

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

Uve prodotte presso la Tenuta Suor Marchesa. Riesi (Butera)



## SUÒLO 5 - 2,5 ha - ZIBIBBO



<b>Suolo</b>	<i>Argilloso di medio impasto, con buona % di sostanza organica</i>
<b>Potatura</b>	<i>A cordone speronato</i>
<b>Anno di impianto</b>	<i>2010</i>
<b>Altitudine</b>	<i>220 mt s.l.m.</i>
<b>Esposizione</b>	<i>3° Nord Sud</i>

## ZIBIBBO *Sicilia Doc*

<b>Affinamento</b>	<i>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.</i>
<b>Note di degustazione</b>	 <i>Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.</i>  <i>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.</i>  <i>Al palato è secco, fresco e di grande personalità e piacevolmente sapido.</i>
<b>Abbinamenti</b>	<i>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.</i>
<b>Longevità</b>	<i>Oltre 5 anni</i>
<b>Prima annata</b>	<i>2020</i>
<b>Dati analitici</b>	<i>Alcol 12,80 %vol., acidità totale 5,9 g/l, pH 3,12.</i>
<b>Uve prodotte presso la Tenuta Risignolo, Calatafimi (Salemi)</b>	



# SUÒLO 7 - 2,6 ha - CABERNET FRANC



<b>Suolo</b>	<i>Prevalentemente calcareo.</i>
<b>Potatura</b>	<i>A cordone speronato</i>
<b>Anno di impianto</b>	<i>2017</i>
<b>Altitudine</b>	<i>Da 310 a 320 mt s.l.m.</i>
<b>Esposizione</b>	<i>114° Nord Sud</i>



## CABERNET FRANC *Sicilia Doc*

**Fermentazione e affinamento** *Al termine della fermentazione il vino rimane in contatto con le bucce per 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 circa 12 mesi.*

**Note di degustazione**



*Porpora intenso con riflessi violacei.*



*Intenso nei frutti rossi di mora e sulle note floreali e di spezie con lievi note piraziniche e balsamiche.*



*Al palato è vibrante con un tannino dolce ed armonico.*

**Abbinamenti**

*Ottimo in abbinamento a primi saporiti, secondi di carne rossa, è ideale anche in accompagnamento a formaggi stagionati.*

**Longevità**

*Oltre 10 anni*

**Prima annata**

*2020*

**Dati analitici**

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

Uve prodotte presso la Tenuta Suor Marchesa. Riesi (Butera)





## I VINI DELL'ETNA



## IL PINOT NERO CHE HA SFIDATO L'ETNA



GIACOMO  
TACHIS

Il Pinot Nero è una delle sfide enoiche che ha segnato il percorso di Duca di Salaparuta. La figura chiave di questa tappa storica dell'azienda è l'Enologo Giacomo Tachis.



Nel 2003, quando arrivò sull'Etna, decise di esplorare il mondo del Pinot Nero, accogliendo la sfida di far crescere questa varietà, tanto nobile quanto complessa, in un nuovo terroir ancora agli esordi di quello che negli anni successivi sarebbe stato un successo di portata internazionale.

## NAWÀRI

### PINOT NERO *Terre Siciliane Igt*

Fermentazione e affinamento	<i>Barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate per un periodo dai 14 ai 18 mesi.</i>
Note di degustazione	 <i>Rosso intenso con riflessi violacei.</i>  <i>Piccoli frutti rossi accompagnano note agrumate di arancia rossa e spezie.</i>  <i>Verticale, dal tannino dolce e avvolgente, con un finale persistente.</i>
Abbinamenti	<i>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 ragù e taglieri di salumi.</i>
Longevità	<i>Oltre 20 anni.</i>
Prima annata	<i>2007</i>
Dati analitici	<i>Alcol 13,50 %vol.; acidità totale 6,40 g/l; pH 3,40.</i>
Uve prodotte presso la Tenuta Vajasindi. Passopisciaro Etna nord	



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824  
**NAWÀRI**  
PINOT NERO

TERRE SICILIANE IGT  
ITALIA



## DUCA NERO

### PINOT NERO *Spumante Extra Brut di Qualità Millesimato*

**Affinamento** *Terminata la fase di vinificazione il vino rimane in affinamento sui propri lieviti per almeno un mese. Dopo questo periodo si effettua la rifermentazione in autoclave e un periodo di affinamento di almeno 6 mesi sul feccino nobile.*

**Note di degustazione**



*Giallo paglierino molto scarico con netti riflessi verdolini.*



*Profumi floreali che raccontano di note balsamiche e minerali.*



*Al palato è ampio e di grande freschezza e fragranza.*

**Abbinamenti** *Ideale come aperitivo, divertente dove la forza acida della bollicina fine e persistenze riesce a preparare il palato per un'ulteriore boccone.*

**Longevità** *Oltre 3 anni*

**Prima annata** *2019*

**Dati analitici** *Alcol 12,50 %vol.; acidità totale 6,0 g/l;  
pH 3,18; zuccheri residui 3,5 g/l.*

**Uve prodotte presso la Tenuta Vajasindi, Passopisciaro, Etna nord**



## ETNA DOC | LAVICO

### FILOSOFIA

Alle pendici dell'Etna, nella frazione di Passopisciaro del comune di Castiglione di Sicilia sorge Tenuta di Vajasindi, in un territorio reso unico dal suolo di origine vulcanica. Qui è nato il progetto Lavico Etna DOC che ha dato voce ai due vitigni autoctoni del territorio, il Carricante e il Nerello Mascalese.

Lavico Etna Rosso Doc e Lavico Etna Bianco Doc affondano le loro radici nel Vulcano, figli di una natura aspra ma generosa. I vigneti sono coltivati nel versante nord del Vulcano, in un microclima speciale in cui la terra, formata dallo sgretolamento di diversi tipi di lava e da materiali eruttivi più recenti come lapilli, ceneri e sabbia, offre naturalmente sfumature intense, sapide e fresche ai vini.





## LAVICO BIANCO

### CARRICANTE *Etna Doc*

**Fermentazione e affinamento** *Il mosto decantato inizia a fermentare a temperatura controllata di 14–16°C per poi lasciare il vino sui propri lieviti lisati in affinamento per almeno 3 mesi.*

**Note di degustazione**  *Giallo paglierino scarico con evidenti riflessi verdolini.*

 *Intense note di frutta tropicale, pesca bianca e macchia mediterranea.*

 *Dal sapore fresco ed armonico, è un vino sapido con una lunga ed elegante persistenza.*

**Abbinamenti** *Da abbinare a piatti di carni alla brace, stufati, formaggi stagionati.*

**Longevità** *Oltre 3 anni.*

**Prima annata** *2019*

**Dati analitici** *Alcol 13,00 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,45.*

Uve prodotte presso la Tenuta Vajasindi, Passopisciaro, Etna nord 

## LAVICO ROSSO

### NERELLO MASCALESE *Etna Doc*

**Fermentazione e affinamento** *L'affinamento avviene parte in cemento e parte in barrique di rovere nuove e di secondo passaggio per almeno un anno.*

**Note di degustazione**  *Rosso elegantemente scarico e luminoso.*

 *Piccoli frutti rossi con sensazioni balsamiche e minerali.*

 *Strutturato ed elegante, di buona freschezza e delicata sapidità. Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina.*

**Abbinamenti** *Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura, accompagna piatti con sapori fragranti a base di carni rosse. Servito più fresco, si abbina anche a piatti sapidi di pesce.*

**Longevità** *Oltre 10 anni*

**Prima annata** *2020*

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

Uve prodotte presso la Tenuta Vajasindi, Passopisciaro, Etna nord 



# ONÌRIS



## ONÌRIS GRILLO

### *Sicilia Doc*

Fermentazione e affinamento	<i>La vinificazione del mosto viene condotta in acciaio a temperatura controllata di 16-18 °C.</i>
Note di degustazione	 <i>Giallo paglierino con riflessi verdolini.</i>  <i>Pompelmo, gelsomino e sfumature tropicali di mango e papaya.</i>  <i>Avvolgente e diretto, di grande freschezza e sapidità, il sorso è equilibrato e persistente.</i>
Abbinamenti	<i>Ideale con zuppa di pesce, molluschi e crudi di mare.</i>
Longevità	<i>Oltre 2 anni.</i>
Prima annata	<i>2018</i>
Dati analitici	<i>Alcol 11,50 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,23.</i>

Uve prodotte nella Sicilia occidentale





## ONÌRIS NERO D'AVOLA

### *Sicilia Doc*

Affinamento	<i>Alla fermentazione malolattica in vasca d'acciaio segue l'affinamento in vasca con una serie di sfecciature per almeno 3 mesi.</i>
Note di degustazione	 <i>Rosso intenso con riflessi violacei.</i>
	 <i>Marasca, ciliegia, ribes nero ben equilibrati tra loro.</i>
	 <i>Deciso ma fresco, il sorso è succulento ma con una piacevole freschezza che gli conferisce grande beva.</i>
Abbinamenti	<i>Ideale in abbinamento con carni rosse e arrosti, ma anche a formaggi mediamente stagionati.</i>
Longevità	<i>Oltre 3 anni.</i>
Prima annata	<i>2018</i>
Dati analitici	<i>Alcol 12,60 %vol., acidità totale 5,7 g/l, pH 3,40.</i>

Uve prodotte nella Sicilia centro meridionale



## GLI SPUMANTI



## DUCA BRUT

### GRECANICO CHARDONNAY *Spumante Brut di Qualità*

Affinamento	<i>Alla fermentazione malolattica in vasca d'acciaio segue l'affinamento in vasca con una serie di sfeccature per almeno 3 mesi.</i>
Note di degustazione	 <i>Rosso intenso con riflessi violacei.</i>
	 <i>Marasca, ciliegia, ribes nero ben equilibrati tra loro.</i>
	 <i>Deciso ma fresco, il sorso è succulento ma con una piacevole freschezza che gli conferisce grande beva.</i>
Abbinamenti	<i>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.</i>
Longevità	<i>Oltre 3 anni.</i>
Prima annata	<i>1971</i>
Dati analitici	<i>Alcol 12,50 %vol.; acidità totale 6,2 g/l; pH 3,2.</i>

Uve prodotte nella Sicilia occidentale





## DUCA ROSÉ

### FRAPPATO Spumante Brut di Qualità

**Fermentazione e affinamento** *Il mosto fermenta a bassa temperatura per ottenere il tipico colore rosato, dopo questo periodo di affinamento si effettua la rifermentazione in autoclave ed un periodo di affinamento di almeno 6 mesi sui lieviti.*

**Note di degustazione**

-  *Rosa cipolla con riflessi rossi mediterranei*
-  *Profumi floreali di rosa e viola.*
-  *Fine ed elegante con piacevoli note di crosta di pane e lievissimo frutto.*

**Abbinamenti** *Ideale come aperitivo ed indicato in abbinamento a crostacei, ostriche e ai secondi di pesce.*

**Longevità** *Oltre 3 anni.*

**Prima annata** *2020*

**Dati analitici** *Alcol 12,50 %vol.; acidità totale 5,9 g/l; pH 3,22.*

Uve prodotte nella Sicilia centro meridionale

## DUCA SWEET

### MOSCATO Spumante Dolce di Qualità tipo aromatico

**Fermentazione e affinamento** *Il mosto fermenta a bassa temperatura 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.*

**Note di degustazione**

-  *Giallo paglierino con netti riflessi verdolini.*
-  *Intenso, con note di zagara, gelsomino e noce moscata*
-  *Al palato è elegante e persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dall'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.*

**Longevità** *Oltre 3 anni.*

**Prima annata** *2022*

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

Uve prodotte nella Sicilia occidentale





ALA

## ALA

### *Antico Liquorvino amarascato - Vino aromatizzato*

**Ingredienti** *Nero d'Avola, zucchero, infuso alcolico di foglie di Marasca.*

*Ala è un vino nato per amore: quello del Duca Enrico per la moglie Sonia Ortusar. Ricercato e originale, Ala è un vino da dessert, ma è nell'abbinamento con il cioccolato che il suo profumo intenso e il suo gusto caldo e pieno di marasca offrono sensazioni uniche.*

**Abbinamenti** *Tipico da dessert, è particolarmente gradevole con dolci al cioccolato e alla mandorla. Ideale con il Cioccolato di Modica al peperoncino.*

**Prima annata** *Nella seconda decade del 900.*

**Dati analitici** *Alcol 17,50 %vol., zuccheri 110 g/L.*

Uve prodotte nella Sicilia centro meridionale



# LA GAMMA DUCA DI SALAPARUTA

LE ICÒNE



I CRU DI SUOLO



TRISKELE



I VINI DELL' ETNA



I VINI DI TENUTA



GLI AUTENTICI DI SICILIA

ONIRIS



GLI SPUMANTI



ALA



*Duca di Salaparuta*

---

via Nazionale S.S. 113 n. 27 - 90014 Casteldaccia (PA)  
+39 091 945 252 - [www.duca.it](http://www.duca.it)