

COLOMBA PLATINO

NERO D'AVOLA
SICILIA DOC



Duca di Salaparuta

ZONA DI PRODUZIONE

TERRITORIO

Sicilia centro meridionale

SUOLO

Composizione mista calcareo-silicea

CLIMA

Inverni miti, estate calda e asciutta

DENOMINAZIONE

Sicilia DOC

VITIGNO

Nero d'Avola

VENDEMMIA

A perfetta maturazione nella metà di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la macerazione delle uve sulle bucce, avviene la svinatura e la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino affina in vasche di cemento per almeno dodici mesi e poi in bottiglia per almeno due mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso; naso complesso con intense note di marasca e spezie; palato di buona struttura, tannino morbido e finale lungo

ABBINAMENTI

Perfetto con formaggi stagionati, piatti a base di carne e pizze gourmet

LONGEVITÀ

5 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA

Vendemmia 2018

DATI ANALITICI

13,5% vol

Acidità totale 6,50

pH 3,44

FORMATO

Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C



Poliedrica – Arrigo Musti, 2024

Dall'estro creativo di Topazia Alliata, figlia del Duca Enrico e ultima erede della famiglia Alliata ad aver gestito l'azienda vinicola, nasce, nel 1959, Colomba Platino. Oggi la linea si compone di un bianco da uve Insolia, un rosso da Nero d'Avola e un rosato da uve Frappato e si veste con le nuove etichette tratte da *Poliedrica*, l'opera esposta nelle cantine Duca di Salaparuta di Casteldaccia, che il Maestro Arrigo Musti ha dedicato a Topazia Alliata.

In etichetta, la sezione di *Poliedrica* rappresenta Baccante, simbolo della giovinezza ribelle e anticonformista di Topazia Alliata.