



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia occidentale



Chardonnay

2024

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

CLIMA:

Nel 2024 la Sicilia è stata caratterizzata da un autunno e un inverno poco piovosi e una primavera asciutta. Estate calda.

VENDEMMIA:

La raccolta delle uve si è prolungata dalla prima settimana di agosto fino alla fine della terza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo delle uve in cantina, si effettua la diraspatura dei grappoli e una leggera pigiatura nelle presse soffici, dove l'uva fa una breve macerazione sulle proprie bucce. Si prosegue con la pressatura soffice per estrarre il mosto fiore, che fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Al termine, il vino affina in vasche di acciaio per almeno 3 mesi sui propri lieviti e almeno un mese in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Colore giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli. 🗑️ Al naso note intense di frutti tropicali e fiori bianchi. 🗑️ Palato elegante, fresco e piacevolmente sapido.

ABBINAMENTI:

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

LONGEVITA' DEL VINO:

Entro 2 anni.

DATI ANALITICI

Alcol 11,50 %vol., acidità totale 6,3 g/l, pH 3,22.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

🌡️ 6 - 8 °C 🍷 75 cl

Dipinto: © Renato Guttuso, by Siae 2025 | Paesaggio dell'Aspra | 1959 | Olio su tela