



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Le Icone

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale



Duca Enrico

NERO D'AVOLA 2021

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Altitudine da 340 a 350 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalina, altamente calcareo.

VIGNETO:

Ettari vitati 4,9. Anno di impianto 1998. Densità di impianto media di 6.400 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettari. Forma di allevamento ad alberello con 3-4 speroni.

CLIMA:

Il 2021 è stato caratterizzato da temperature sopra la media. Inverno particolarmente piovoso con primavera asciutta e poco piovosa. Estate molto calda con un finale più temperato.

VENDEMMIA:

In cassette da circa 5 kg per garantire la selezione dei grappoli più pregiati. Raccolta avvenuta nella prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo in cantina si effettua una cernita dell'uva prima di essere diraspata e inviata nel fermentino per la macerazione sulle bucce. Al termine della fermentazione, il vino rimane a contatto con le proprie bucce per un'altra settimana. Dopo la svinatura, il vino viene trasferito in vasche di cemento per la fermentazione malolattica. Completa l'affinamento in barrique di rovere nuove e di secondo passaggio per 14 - 18 mesi. Il vino riposa in bottiglia almeno un anno prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Rosso intenso con riflessi violacei. 🗨 Al naso profumi di frutti rossi e note intense di arancia rossa e spezie. 🗨 Palato verticale e persistente, tannino dolce e avvolgente.

ABBINAMENTI:

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

LONGEVITA' DEL VINO:

Se conservato in condizioni idonee, almeno 20 anni.

DATI ANALITICI

Alcol 15,0 %vol., acidità totale 6,7 g/l, pH 3,37

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1984

🗨 14 - 16 °C 🗨 75 cl; 150 cl; 300 cl