



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia centro meridionale



Frappato

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:

Dalla prima alla quarta settimana di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo l'arrivo delle uve in cantina, i grappoli vengono diraspati e trasferiti nei fermentini per iniziare la fermentazione alcolica a temperatura controllata a contatto con proprie bucce per circa 15 giorni. Al termine della svinatura si attende la fermentazione malolattica. Segue affinamento in vasca per almeno 3 mesi. Il vino riposa in bottiglia per un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Rosso intenso con riflessi violacei. 🗨️ Al naso è complesso, con aromi floreali e viole e note di fragolina selvatica e mora. 🗨️ Palato morbido ed elegante, piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI:

Perfetto per l'aperitivo, si abbina perfettamente a piatti a base di carni bianche e pesce.

LONGEVITA' DEL VINO:

Entro 3 anni.

DATI ANALITICI

Alcol 12,00 %vol., acidità totale 6,5 g/l, pH 3,18

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

🌡️ 14 - 16 °C 🍷 75 cl

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