



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia occidentale



Grillo

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 da metà agosto a fine settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo in cantina i grappoli vengono diraspatis e pigiati nelle presse soffici per estrarre il mosto fiore. Segue la fermentazione a temperatura controllata, al termine della quale il vino rimane per almeno 3 mesi a contatto con il feccino. Il vino, poi, affina per un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Colore giallo paglierino con riflessi vergognoli. 🗑️ Al naso profumi di pompelmo, gelsomino e note di frutta tropicale. 🗑️ Al palato è avvolgente, piacevolmente sapido e fresco.

ABBINAMENTI:

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

LONGEVITA' DEL VINO:

Entro 2 anni.

DATI ANALITICI

Alcol 11,50%vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,25.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

🌡️ 8 -10 °C 🍷 75 cl

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