



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Sicilia occidentale



Oniris

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 dell'uva in cantina, alla diraspatura dei grappoli segue una leggera pigiatura in pressa soffice, per estrarre dalle uve il mosto fiore. La vinificazione del mosto viene condotta in acciaio a temperatura controllata di 16-18 °C.

Dopo la fermentazione, il vino rimane per almeno 3 mesi a contatto con il feccino nobile. Il vino affina, poi, in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Nel calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. 🤧 Al naso emergono i profumi di pompelmo, gelsomino e sfumature tropicali di mango e papaya.

Il sorso è avvolgente e diretto, di grande freschezza e sapidità. 🗨 Il palato è rapito dal perfetto equilibrio tra la freschezza, la scorrevolezza e la sua lunga persistenza.

ABBINAMENTI:

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

LONGEVITA' DEL VINO:

Entro 2 anni

DATI ANALITICI

Alcol 11,00 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,23.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2018