



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



I Vini di Tenuta
Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale



Passo delle Mule

NERO D'AVOLA 2023
SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Altitudine da 299 a 334 s.l.m; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalina, mediamente calcareo.

VIGNETO:

Ettari vitati 26. Densità di impianto media di 4.831 piante per ettaro con rese di circa 60/70 quintali per ettaro. Allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Orientamento dei filari a 43° Nord/Ovest ed esposizione a Sud-Sud Est.

CLIMA:

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno poco piovoso, con una primavera fresca e umida. Estate calda, asciutta e ventilata con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VENDEMMIA:

La raccolta è avvenuta nella prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve diraspate fermentano a temperatura controllata in acciaio. Dopo la svinatura, inizia il percorso di affinamento, che si divide fra vasche in cemento e barrique di rovere di primo e di secondo passaggio, per almeno 8 mesi. Il vino affina, poi, in bottiglia per almeno due mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Colore rosso intenso. 👂 Note di marasca, lampone e prugna con sentori di spezie e vaniglia. 🗣️ Palato ampio, di grande struttura e persistenza aromatica. Tannino austero ma vallutato.

ABBINAMENTI:

Ottimo con primi piatti succulenti e secondi a base di carne rossa. Perfetto anche per l'aperitivo in abbinamento a formaggi stagionati.

LONGEVITA' DEL VINO:

Entro 10 anni.

DATI ANALITICI

Alcol 13,50 %vol., acidità totale 6,4 g/l, pH 3,4

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2002

🌡️ 14 - 16 °C 🍷 75 cl e 150 cl