



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Duca di Salaparuta

Sicilia centro occidentale



Duca Brut

GRECANICO | CHARDONNAY
Spumante Brut di Qualità

TERRENO:

Suoli di medio impasto e con scarsa presenza di sostanza organica. Vigneti coltivati sopra i 550 m s.l.m. per garantire la lenta maturazione delle uve e conservare la forza acida necessaria per uno spumante di qualità.

VIGNETO:

Densità di impianto dai 4.800 a 5.500 piante per ettaro con rese di circa 60/70 quintali per ettaro. Coltivazione in altura, caratterizzata da buone escursioni termiche e buona ventilazione che assicura salubrità e lenta maturazione delle uve.

VENDEMMIA:

La raccolta avviene tra la seconda metà di agosto e la prima di settembre. L'uva è raccolta a maturazione "precoce" con alta acidità e medio tenore zuccherino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo in cantina, dopo una breve macerazione in pressa, l'uva viene pigiata per ottenere mosti molto profumati e ricchi di spinta acida. Il mosto fermenta a basse temperature e rimane a contatto con il proprio feccino nobile per almeno 4-5 mesi. Dopo si effettua la presa di spuma in autoclave e si procede con l'affinamento sui lieviti per 6 mesi. Il vino, poi, riposa almeno un mese in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Giallo paglierino con netti riflessi verdolini. 🤧 Al naso i profumi di frutta a polpa bianca si sposano con i profumi floreali e di crosta di pane. 🗨️ Il palato è in perfetto equilibrio tra le sensazioni di freschezza della bollicina fine ed elegante e la sensazione di mineralità del vino.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente anche a piatti ricchi a base di pesce.

LONGEVITA' DEL VINO:

Se conservato in condizioni idonee, almeno 3 anni.

DATI ANALITICI

Alcol 12,50 %vol.; acidità totale 6,2 g/l; pH 3,2.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1971



🌡️ 4 - 6 °C 🍷 75 cl