



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824

Le Icone

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,  
Butera,  
Sicilia centro meridionale



## Duca Enrico

NERO D'AVOLA 2022

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

### TERRENO:

Altitudine da 340 a 350 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalina, altamente calcareo.

### VIGNETO:

Ettari vitati 4,9. Anno di impianto 1998. Densità di impianto media di 6.400 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettari. Forma di allevamento ad alberello con 3-4 speroni.

### CLIMA:

Il 2022 è stato caratterizzato da un inverno mite e piovoso. La primavera è stata fresca e l'estate asciutta e secca.

### VENDEMMIA:

In cassette da circa 5 kg per garantire la selezione dei grappoli più pregiati. Raccolta avvenuta la prima settimana di ottobre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo in cantina si effettua una cernita dell'uva prima di essere diraspata e inviata nel fermentino per la macerazione sulle bucce. Al termine della fermentazione, il vino rimane a contatto con le proprie bucce per un'altra settimana. Dopo la svinatura, il vino viene trasferito in vasche di cemento per la fermentazione malolattica. Completa l'affinamento in barrique di rovere nuove e di secondo passaggio per 14 - 18 mesi. Il vino riposa in bottiglia almeno un anno prima della commercializzazione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Rosso intenso con riflessi violacei. 🎵 Al naso profumi di frutti rossi e note intense di arancia rossa e spezie. 🗨 Palato verticale e persistente, tannino dolce e avvolgente.

### ABBINAMENTI:

Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura.

### LONGEVITA' DEL VINO:

Se conservato in condizioni idonee, almeno 20 anni.

### DATI ANALITICI

Alcol 14% vol., acidità totale 6,5 g/l, pH 3,2

### PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1984

🌡 14 - 16 °C 🍷 75 cl; 150 cl; 300 cl