



# *Duca di Salaparuta - Colomba Platino*

## Terre Siciliane Igt

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia sud-occidentale, colline agrigentine di Ribera e Cattolica.

**VITIGNO** - Insolia.  
**TIPO** - Bianco.

**TERRENO** - Composizione di tipo misto, tendente al calcareo sabbioso.

**ALTIMETRIA** - Da 350 a 450 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Allevati a controspalliera con alta densità di ceppi per ettaro (oltre 4.000) e a bassa resa (50 - 60 hl/ha).

**CLIMA** - Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte.

**VENDEMMIA** - Manuale fra la II e la IV settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE** - Pressatura molto soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore. Lenta fermentazione a 16° - 17° C. per circa 15 giorni ed, in seguito, lungo contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE** - A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale.

**AFFINAMENTO** - Per almeno due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

**DEGUSTAZIONE** Colore - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo - intenso, piacevolmente fruttato, con notevole carattere.

Sapore - fresco, armonico, e persistente. Si ritrovano le stesse sensazioni percepite al naso.

**GRADO ALCOLICO** - 12,0% - 12,5% in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 10° - 12° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - In ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

**DURATA** - È un vino da bersi preferibilmente entro due anni.

