



Duca di Salaparuta - Duca Enrico

Nero d'Avola Igt

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Butera sull'asse Riesi - Gela. Tenuta di SuorMarchesa, zona vocata per allevare il principe dei vitigni siciliani.

VITIGNO - Nero d'Avola.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Sicilia IGT.

TERRENO - Composizione mista calcareo-silicea.

ALTIMETRIA - Da 200 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati ad alberello, densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo (max. 1,2 Kg).

CLIMA - Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE - Diraspatura delle uve, macerazione a 28° - 30° C. per 8 - 10 giorni e conseguente fermentazione malolattica.

MATURAZIONE - Almeno 18 mesi in fusti di rovere francese nei quali acquisisce complessità, stile e longevità.

AFFINAMENTO - 18 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche ed esaltare il caratteristico bouquet.

DEGUSTAZIONE Colore - rosso rubino con riflessi granato. Profumo - complesso di frutti maturi, iris e spezie. Sapore - possente, rotondo, di buona struttura e personalità con sensazione di legno ben fusa nell'insieme. Elevata persistenza.

GRADO ALCOLICO - da 13,5% a 14,0% in vol. in base all'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccellente con carni rosse, formaggi a media stagionatura e con piatti saporiti. Ideale come vino da meditazione.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.

