



Duca di Salaparuta - Triskele

Nero d'Avola e Merlot

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-sud, comune di Butera in territorio di Riesi. Tenuta di SuorMarchesa.

VITIGNO - Nero d'Avola e Merlot.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Sicilia IGT.

TERRENO - Composizione mista calcareo-silicea.

ALTIMETRIA - Da 290 a 340 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneti allevati a contro-spalliera e ad alberello con alte densità di impianto e bassa resa per ettaro.

CLIMA - Inverni miti con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (da metà settembre a inizio ottobre a secondo della varietà).

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazioni tradizionali e separate, da otto a dodici giorni (28°- 30° C.) - assemblaggio dei vini a malolattica effettuata.

MATURAZIONE - Per almeno dieci-dodici mesi in barriques di rovere a grana molto fine.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento 10 -12 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16°C.) per evolvere il bouquet.

DEGUSTAZIONE Colore - rosso rubino profondo con riflessi granato.

Profumo - complesso, intenso, speziato, con nette sensazioni di marasca e vaniglia

Sapore - caldo, particolarmente vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (16° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee

