

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale, entroterra del golfo di Gela

### VITIGNO

Nero d'avola 100%

### TERRENO

Calareo-argilloso

### ALTIMETRIA

Da 100 a 200 metri s.l.m.

### VIGNETI

Allevati ad alberello, densità di almeno 5.000 ceppi per ettaro con bassa resa per ceppo

### CLIMA DELL'ANNO

Annata ottima con abbondanti piogge primaverili che hanno fatto ritardare il ciclo vegetativo della vite; le forti calure della stagione estiva hanno consentito un notevole recupero con una maturazione delle uve addirittura leggermente anticipata



Nero D'avola

## DEGUSTAZIONE

### ORGANOLETTICA

verticale senza tempo. Palato indimenticabile da lasciare il segno nel cuore di chi lo condivide. Persistente freschezza e tannino tagliente, rendono al palato indimenticabile l'assaggio. Un elegante bouquet terziario offre armoniche sinfonie di dolce tabacco, liquerizia, petali di rosa. Rosso Sicilia. Enologia d'avanguardia.



# DUCA ENRICO

VENDEMMIA 1985

### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

### VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 18 al 21 settembre

### VINIFICAZIONE

Diraspatura e leggera pigiatura delle uve. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (28°C). Dopo la svinatura, il vino ottenuto svolge la fermentazione malolattica

### MATURAZIONE

Diciotto mesi in fusti di ottima quercia nei quali acquisisce complessità, stile e longevità

### AFFINAMENTO

Dal marzo 1988 in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

13,5% in vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

### APERTURA CONSIGLIATA

Cavatappi a lama

### MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco e non eccessivamente umido

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1984



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824