

## 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 (max 1,2 kg)

### CLIMA DELL'ANNO

Racconto di una annata estremamente siccitosa e calda



Nero D'avola

## DEGUSTAZIONE

Organolettica orizzontale.

Palato di calda marasca arricchisce lungamente l'anima di chi ne gode. Cuoio e tabacco suonano all'unisono il tempo trascorso in elevazione. Rosso Noto.



# DUCA ENRICO

## VENDEMMIA 1990

### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

### VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 23 al 30/09

### VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione a 26° - 28° C per 8 giorni; e conseguente fermentazione malolattica

### MATURAZIONE

Almeno 18 mesi in fusti di ottima quercia nei quali acquisisce complessità, stile e longevità

### AFFINAMENTO

Dal settembre 2008 in bottiglia a temperatura controllata.

### GRADO ALCOLICO

13,70 % 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



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824