

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

Inverno e primavera mediamente piovosi e miti seguiti da estate molto calda, torrida in agosto e seccata che ha ritardato il ciclo delle piante. Ottima la concentrazione zuccherina e fenolica delle uve e vendemmia nei normali tempi di maturazione



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

ORGANOLETTICA

obliqua in movimento. Fieno arso dal sole e camomilla danno voce ad un dolce bouquet. Tannino vivace offre un viaggio palatale tra note di mentolo e ciliegia matura. Rosso Taormina. Un Classico.



DUCA ENRICO

VENDEMMIA 1999

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 22 al 26 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

Da agosto 2001 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