

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale, nel territorio di Riesi. Tenuta di Suor Marchesa

### VITIGNO

Nero d'Avola 100%

### TERRENO

Calareo-argilloso

### ALTIMETRIA

Da 300 a 350 metri s.l.m.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

### DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

### RESA UVA PER PIANTA

Max 1,2 kg

### CLIMA DELL'ANNO

Complessivamente un buon anno agro-climatico, con un inverno mite, una primavera fresca e un'estate siciliana, ha favorito e offerto una perfetta maturazione polifenolica dell'uva



Nero D'Avola

## DEGUSTAZIONE

### ORGANOLETTICA

verticale tesa verso il cielo. Racconto di eleganza, di vibrante tannino, di piccoli frutti rossi colorati di leggere note balsamiche. Frutto di un folgorante senso del ritmo enologico, intima epifania dell'anima. Rosso Ortigia, intensità della luce che stupisce gli occhi



# DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2009

### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

### VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 21 al 23 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 giugno 2012 in bottiglia a temperatura controllata

### GRADO ALCOLICO

14,0 % 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