

TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia centro-orientale, nella Tenuta di Suor Marchesa a Riesi (CL)

VITIGNO

Nero d'Avola

TERRENO

Calcareo-argilloso

ALTIMETRIA

300 - 350 metri s.l.m.

VIGNETI

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

CLIMA DELL'ANNO

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto freddo e piovoso, a cui è seguita una primavera mite. Queste piogge sono state molto utili per le piante, per ricostituire una riserva idrica che si è rivelata necessaria nelle settimane successive. Il mese di giugno è stato, infatti, caldo ed asciutto. Nei mesi di luglio ed agosto le temperature sono state più miti e hanno assicurato un'ottima maturazione delle uve.



Nero D'avola

ANALISI SENSORIALE

COLORE

Rubino molto intenso e profondo con riflessi violacei

PROFUMO

Complesso e molto elegante, caratterizzato da note di piccoli frutti rossi, quali amarena e lampone che si uniscono alle note vanigliate e speziate derivanti dall'affinamento in barrique

SAPORE

Di grande struttura, eleganza ed armonia, caratterizzato da tannini morbidi e vellutati. Molto lunga la persistenza aromatica

DUCA ENRICO

VENDEMMIA 2018



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

DOC Sicilia

VENDEMMIA - RACCOLTA DELLE UVE

Manuale in piccole cassette

VENDEMMIA - EPOCA DI RACCOLTA

Terza settimana di 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

AFFINAMENTO

18 mesi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo sei mesi in magazzini termocondizionati

GRADO ALCOLICO

14,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

APERTURA CONSIGLIATA

Cavatappi tradizionale

MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco e non eccessivamente umido

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1984

FORMATI

Bottiglie da 75 cl, 150 cl, 300 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824