

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

La vendemmia 2019 è stata caratterizzata da un inverno freddo e una primavera molto fresca con numerose precipitazioni. In generale si è assistito ad un ritardo delle diverse fasi fenologiche della vite di circa 10 giorni rispetto alla media degli ultimi anni. Le piogge di fine estate (inizio settembre) hanno contribuito al proseguimento regolare della maturazione delle uve che ha portato la raccolta alla terza settimana di settembre. Consideriamo l'annata 2019 molto buona



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 2019



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 ambiente termocondizionato

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