



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia centro meridionale



Rosato - Frappato in rosa

2023

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

ALTIMETRIA:

Da 50 a 300 m s.l.m.

ANNATA:

La Sicilia è stata caratterizzata da un autunno 2022 poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge continue fino al mese di Giugno 2023. Da giugno a luglio 2023 si assiste a temperature miti quasi primaverili. Dai primi di luglio inizia realmente l'estate siciliana con aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta.

VENDEMMIA:

Dalla prima settimana alla terza settimana di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Alla diraspatura delle uve segue una delicata macerazione in pressa a temperatura tra 6 - 10 °C seguita dall'estrazione del mosto elegantemente colorato. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata tra 16 -18°C. Dopo la fermentazione il vino rimane per almeno tre mesi a contatto con i lieviti per acquisire rotondità. Il vino affina poi il bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Elegantemente rosa. 🗨️ Al naso emergono nettamente le note floreali di viole e rosa e fragolina selvatica. 🗨️ Al palato invece è estremamente elegante e ricercato, di grande freschezza e personalità.

ABBINAMENTI:

Ideale per un fresco aperitivo o un brindisi con gli amici, da abbinare a piatti di pesce e carni bianche.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 2 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

DATI ANALITICI

Alcol 12,20 %vol., acidità totale 6,5 g/l, pH 3,18.

🌡️ 6 - 8 °C 🍷 75 cl

Dipinto : © Renato Guttuso, by Siae 2024 | *Paesaggio dell'Aspra* | 1959 | Olio su tela