



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Gli Spumanti

Sicilia centro meridionale



Duca Rosé

FRAPPATO

Spumante Brut di Qualità



TERRENO:

Suoli di medio impasto e con scarsa presenza di sostanza organica. Vigneti coltivati sopra i 450 m s.l.m. per garantire la lenta maturazione delle uve e conservare la forza acida necessaria per uno spumante di qualità.

VIGNETO:

Densità di impianto dai 4.800 a 5500 piante per ettaro con rese di circa 60/70 quintali per ettaro. Coltivazione in altura, caratterizzata da buone escursioni termiche e buona ventilazione che assicura salubrità e lenta maturazione delle uve.

VENDEMMIA:

La raccolta avviene tra la prima e la terza settimana di settembre. L'uva è raccolta a maturazione "precoce" con alta acidità e medio tenore zuccherino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo delle uve in cantina si effettua lo scarico con l'eliminazione dei raspi ed una leggera spaccatura degli acini. Dopo una velocissima la macerazione delle bucce in pressa si effettua la pressatura soffice che per ottenere mosti leggermente colorati ma ricchi di profumi e con una buona acidità. Il mosto fermenta a bassa temperatura per ottenere il tipico colore rosato e rimane a contatto con il proprio feccino nobile per almeno 4-5 mesi. Dopo questo periodo di affinamento si effettua la rifermentazione in autoclave ed un periodo di affinamento di almeno 6 mesi sui lieviti. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁️ Dal color rosa cipolla con riflessi rossi mediterranei. 👂 Al naso emergono i profumi floreali di rosa e viola. 🗣️ Il palato è elegante, di buona freschezza e di spiccata sapidità. Fine ed elegante con piacevoli note di crosta di pane e lievissimo frutto.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo ed indicato in abbinamento a crostacei, ostriche e ai secondi di pesce.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 3 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2020

DATI ANALITICI

Alcol 12,50 %vol.; acidità totale 5,9 g/l; pH 3,22.