

200
ANNI
Duca di Salaparuta



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

La storia di Duca di Salaparuta è una sfida, nata 200 anni fa. Un viaggio sentimentale fatto di territorio, persone e visione. Una storia vera, di continuità enoica, mossa dal sogno e dall'ambizione di trasformare quella che era una tradizione contadina rurale in un modello imprenditoriale, simbolo di una Sicilia vinicola onesta e sana, che ancora oggi perdura.

È una sfida passata da mano in mano, un sentimento che ha resistito ai cambiamenti e al tempo. Un senso di appartenenza a una storia nobile, avvincente e seducente che vive e si tramanda con la stessa sete di chi ne ha dato origine. Una storia di riscatto fatta di persone che hanno segnato il percorso di questo grande progetto enoico che dura da 200 anni.

1824 - 2024 Highlights

- 1824**
Nasce a Casteldaccia la Casa Vinicola Duca di Salaparuta.
- 1884**
Per la prima volta un Nero d'Avola siciliano in purezza vince il 3 bicchieri del Gambero Rosso, il premio enologico allora più ambito.
- 1987**
La passione per la varietà autoctona Insolita sposa le pendici della Sicilia occidentale, nasce Bianca di Valguarnera.
- 1998**
Dall'amore per la nostra Sicilia nasce Triskele, rosso dal carattere organolettico internazionale.
- 2001**
Dalla Tenuta di Risignolo nasce un Grillo sapido, intenso e vibrante, il Kados.
- 2002**
Dalle terre bianche della Sicilia centro meridionale, nella Tenuta di Suor Marchesa, nasce Passo delle Mule.
- 2019**
La linea delle Tenute viene completata con Sentiero del Vento, una interpretazione inedita di Vermentino. Nello stesso anno nascono i Varietali, vini da varietà autoctone e internazionali in purezza.
- 2024**
L'azienda celebra i 200 anni dalla fondazione con un restyling dedicato al Terroir Enoculturale Duca di Salaparuta.

Duca di Salaparuta
200
ANNI

Progetto enoculturale

Quello che in origine fu l'areale di produzione della prima espressione vinicola Duca di Salaparuta, nel secolo scorso è diventato un laboratorio artistico a cielo aperto, una culla creativa e culturale da cui sono nati personaggi che con la loro arte hanno portato la Sicilia e la sua bellezza nel mondo. L'arte del saper concedersi di Bagheria si esprime in varie forme e parla di un territorio che ha in comune la stessa sete di racconto.

Quel "saper concedersi" che nel mondo del vino ha un ruolo fondamentale per creare l'utopica opera d'arte enoica perfetta, è lo stesso ingrediente che rende unico un quadro, una fotografia, un cortometraggio, una poesia. Così, nell'anno in cui Duca di Salaparuta compie 200 anni, si è scelto di recuperare alcune di queste forme d'arte legate al terroir culturale di Bagheria e di produrre un progetto volto alla sua promozione che si esprime nelle nuove etichette dei vini dell'azienda.

Le Icone

Duca Enrico, pioniere e visionario, Bianca di Valguarnera, sinonimo di intramontabile eleganza. Due vini Iconici, che raccontano una storia enologica costruita su un perenne intreccio tra tradizione e innovazione. Oggi si fanno portavoce del duecentesimo anniversario con un'etichetta del passato che ritorna.



Bianca di Valguarnera 2021

Insolia
Sicilia Doc

Fermentazione
e affinamento

Barrique in rovere con grana fine per alcuni mesi a contatto con i propri lieviti lisati per acquisire rotondità e agilità palatale.



Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.



L'intenso bouquet di frutta tropicale e agrumi di Sicilia è completato da note leggermente vanigliate.



Ampio, vellutato, di grande struttura e piacevolmente sapido.



Duca Enrico 2020

Nero d'Avola
Sicilia Doc

Affinamento

Barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate per un periodo dai 14 ai 18 mesi.



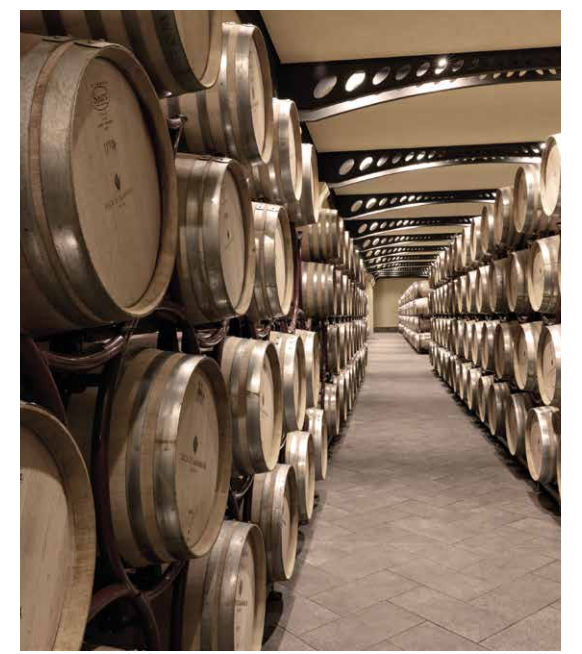
Rosso intenso con riflessi violacei.



Piccoli frutti rossi accompagnano note agrumate di arancia rossa e spezie.



Verticale, dal tannino dolce e avvolgente, con un finale persistente.



Triskele

Per celebrare 200 anni di sfida enoica, l'opera di Emilio Mordolo che raffigura Villa Valguarnera, luogo del primo atto di vinificazione di Duca di Salaparuta, diventa l'immagine identitaria di una nuova espressione di Nero d'Avola.

Emilio Mordolo e la scuola bagherese

"Nella tranquilla Bagheria d'inizio Novecento, inebriata dall'intenso profumo di zagara e immersa nella Conca d'Oro, germogliò una delle forme più affascinanti dell'arte figurativa siciliana: la pittura del carretto".*

Si apre così il libro di Lisa Sciortino dedicato alla vita artistica di Emilio Mordolo, primo pittore di carretti siciliani e maestro di Renato Guttuso. L'opera scelta si intitola Villa Valguarnera, la protagonista è l'omonima villa, residenza estiva della famiglia Alliata, nonché il luogo in cui Giuseppe Alliata Duca di Salaparuta compì il suo primo atto passionale enoico, la sua prima vinificazione.

* Tratto da "Emilio Mordolo Pittore" di Lisa Sciortino | AR Editore



Emilio Mordolo | Villa Valguarnera | Olio su tela | 1965



Triskele 2021

Nero d'Avola
Sicilia Doc

Affinamento

Barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate per un periodo dai 10 ai 12 mesi.



Rosso intenso con riflessi violacei.



Note di amarena, more e spezie, frutto dell'affinamento in barrique.



Obliquo, dal morbido tannino, con un finale lungo e piacevole.

Duca di Salaparuta

I Vini di Tenuta

Un Grillo, un Vermentino e un Nero d’Avola che raccontano storie di una Sicilia verace e intensa, come gli scatti del fotografo bagherese Mimmo Pintacuda riportati in etichetta.

Mimmo Pintacuda

Il racconto del terroir culturale di Bagheria si arricchisce di un’altra forma d’arte: la fotografia. Protagonista di questo filone è Mimmo Pintacuda, fotografo di spicco della metà del 900. L’incontro con il figlio Paolo che ci porta alla scoperta di un’immagine epica, ma allo stesso tempo verace, cruda e sincera. Scorci, paesaggi e volti che rivivono negli scatti in bianco e nero del fotografo e che sono stati selezionati per rappresentare la linea delle Tenute.



Mimmo Pintacuda © Archivi Alinari | Prima dell'alba | 1968



Passo delle Mule 2022

Nero d’Avola
Sicilia Doc



- Affinamento** *Una parte del vino, circa il 20%, affina in barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate, nuove e di secondo passaggio per almeno 8 mesi.*
- Rosso intenso.**
- Intenso e avvolgente;** dominano le note fruttate di marasca, lampone e prugna.
- Ricco, ampio e vellutato,** di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino austero ma garbato.



Mimmo Pintacuda © Archivi Alinari | Sulla battigia | 1965



Sentiero del Vento 2023

Vermentino
Sicilia Doc



- Affinamento** *In acciaio a temperatura controllata a contatto con la propria feccia nobile, frutto della lisi dei lieviti di fermentazione, per almeno 4 mesi.*
- Giallo brillante con riflessi verdognoli.**
- Ricco di profumi mediterranei,** erbe aromatiche e note marine.
- Fresco e fruttato,** lievemente sapido e fortemente persistente.



Mimmo Pintacuda © Archivi Alinari | La pendolare | 1968



Kados 2023

Grillo
Sicilia Doc



- Affinamento** *Una parte del mosto affina in barrique di rovere, la restante parte completerà il suo percorso in acciaio. Terminato il periodo di affinamento i due vini si riuniscono per creare il Kados.*
- Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.**
- Intenso bouquet di frutta tropicale e agrumi di Sicilia.**
- Ampio, vellutato, di grande struttura e piacevolmente sapido.**



Renato Guttuso

Renato Guttuso amava definirsi il «pittore di Bagheria», città natale e musa ispiratrice delle sue opere. Guttuso viene ispirato dai paesaggi unici della sua terra, che racconterà nelle sue tele, alcune delle quali esposte oggi nella Villa Cattolica di Bagheria. Con l’obiettivo di promuovere la cultura e la bellezza della «nostra» porzione di Sicilia abbiamo deciso di riportare in etichetta l’opera *Paesaggio dell’Aspra*, in cui sono raffigurati due giovani amanti in quello che per noi è il paesaggio di casa. Così, la linea dei Varietali si veste dei colori e delle pennellate di Renato Guttuso.

© Renato Guttuso, by Siae 2024
Paesaggio dell’Aspra | 1959 | Olio su tela | 50x60cm | Collezione privata

Autentici di Sicilia

Da varietà autoctone e internazionali in purezza, nascono vini vibranti e profumati, espressione dell’anima più autentica della Sicilia. Con le loro etichette, dedicate all’opera di Renato Guttuso “*Paesaggio dell’Aspra*”, si fanno ambasciatori del nostro terroir eno-culturale



Grillo 2023

Grillo
Sicilia Doc

- Fermentazione e affinamento** *In acciaio a temperatura controllata di 16-18 °C. Dopo la fermentazione il vino rimane per almeno tre mesi a contatto al feccino nobile per acquisire grassezza e longevità.*
- Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.**
- Emergono profumi di pompelmo e di gelsomino con sfumature tropicali di mango e papaya.**
- Il palato è rapito dal perfetto equilibrio tra la freschezza, la scorrevolezza e la sua lunga persistenza.**



Chardonnay 2023

Chardonnay
Sicilia Doc

- Fermentazione e affinamento** *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 grassezza e longevità.*
- Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.**
- Note pronunciate di mango, papaya che si fondono a note di fiori bianchi.**
- Sapido, fresco e di grande finezza ed eleganza.**



Rosato 2023

Frappato
Sicilia Doc

- Fermentazione e affinamento** *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.*
- Elegantemente rosa.**
- Note floreali di viole, rosa e fragolina selvatica.**
- Elegante e ricercato,** di grande freschezza e personalità.



Frappato 2023

Frappato
Sicilia Doc

- Fermentazione e affinamento** *In acciaio a temperatura controllata effettuando una serie di sfiaccature per almeno 3 mesi.*
- Rosso intenso con riflessi violacei.**
- Gli aromi floreali di rosa e viole si uniscono alle note di fragolina selvatica e mora**
- Fresco con tannini morbidi e vellutati che lasciano una piacevole persistenza.**



Syrah 2023

Syrah
Sicilia Doc

- Fermentazione e affinamento** *In acciaio a temperatura controllata effettuando una serie di sfiaccature per almeno 3 mesi.*
- Rosso intenso con riflessi violacei.**
- Note di confetture, frutti rossi e di pepe nero.**
- Ampio, vellutato e succulento,** dal tannino presente ma garbato ed elegante.



Nero d’Avola 2023

Nero d’Avola
Sicilia Doc

- Fermentazione e affinamento** *In acciaio a temperatura controllata effettuando una serie di sfiaccature per almeno 3 mesi.*
- Rosso intenso con riflessi violacei.**
- Note di confetture, frutti rossi e di pepe nero.**
- Ampio, vellutato e succulento,** dal tannino presente ma garbato ed elegante.



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824

Via Nazionale S.S. 113 n. 27
90014 Casteldaccia (PA)
+39 091 945 252
www.duca.it