

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-sud, comune di Butera in territorio di Riesi. Tenuta di SuorMarchesa.

VITIGNO

Nero d'Avola e Merlot

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Da 290 a 340 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneti allevati a contro-spalliera e ad alberello con alte densità di impianto e bassa resa per ettaro

CLIMA

Inverni miti con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti

SuorMarchesa 



Nero d'Avola - Merlot

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino profondo con riflessi granato

PROFUMO

Complesso, intenso, speziato, con nette sensazioni di marasca e vaniglia

SAPORE

Caldo, particolarmente vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica



DUCA DI SALAPARUTA

TRISKELE



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione da metà Settembre a inizio Ottobre a secondo della varietà

VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazioni tradizionali e separate, da otto a dodici giorni, 28° - 30° C, assemblaggio dei vini a malolattica effettuata

MATURAZIONE

Per almeno dieci-dodici mesi in barriques di rovere a grana molto fine

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento per almeno 2 mesi in cantina a temperatura controllata per evolvere il bouquet

GRADO ALCOLICO

Dai 13,5% a 14,0% in vol. in base all'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato per piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Oltre 10 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl; 1.5 lt

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1998



DUCA DI SALAPARUTA



Suor Marchesa

**COMUNE:**

Riesi

ETTARI:

127

La tenuta è situata a Riesi, nel centro della Sicilia a pochi chilometri dal mare, su una dolce collina ben esposta ai venti, dove le estati sono molto calde e gli inverni miti e brevi.

In questa parte dell'isola da secoli si coltiva il Nero d'Avola, il principe dei vitigni Siciliani, che proprio nell'area di Riesi, grazie a particolari condizioni pedoclimatiche, ha trovato un habitat ideale.

I vigneti, attualmente circa 127 ettari, allignano su terreni a composizione siliceo-calcareo che permette alle radici di penetrare in profondità trovando l'acqua, rara e preziosa in questa parte della Sicilia in estate.

Qui nascono alcuni dei grandi vini Duca di Salaparuta, ognuno con una personalità differente grazie al fatto che le uve da cui nascono vengono raccolte in zone diverse della tenuta. La particolare esposizione al sole e al vento delle vigne e la natura caratteristica delle varie zone del terreno, infatti, garantiscono frutti differenti a distanza di pochi metri gli uni dagli altri.

CLIMA

Inverni miti e brevi, estati calde e molto asciutte

Media invernale 14°

Media estiva 22°

GEOLOGIA

Terreni calcareo – silicei

100% calcareo – siliceo



DUCA DI SALAPARUTA