

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale comune di Salemi. Zona particolarmente vocata per la produzione di uve bianche siciliane

VITIGNO

Insolia

TERRENO

Argilloso-calcareo

ALTIMETRIA

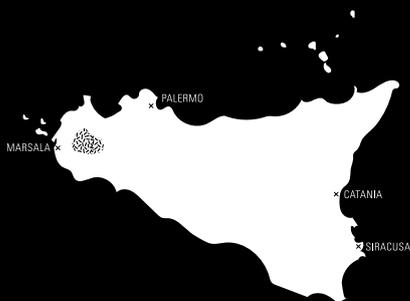
Oltre i 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati ad alberello con alta densità di ceppi per ettaro (oltre 5.000), di età superiore ai 20 anni e con bassa produzione per pianta max 1,2 Kg

CLIMA

Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte



Insolia

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo dorato con riflessi verdognoli

PROFUMO

Complesso ed intenso, ricco di sensazioni tipiche di frutti maturi impreziosite da sentori di vaniglia e frutta secca dovuti all'evoluzione in legno

SAPORE

Decisa personalità, buona struttura, armonico elegante e particolarmente persistente

BIANCA DI VALGUARNERA



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGP Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale ad ottimale maturazione a fine Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse a membrana, decantazione statica dei mosti e lenta fermentazione in barriques di selezionatissimo rovere

MATURAZIONE

A contatto dei suoi lieviti in barriques per almeno otto mesi

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, dodici mesi di permanenza in cantina termocondizionata a bottiglia coricata per lo sviluppo del bouquet

GRADO ALCOLICO

13,5% - 14,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con salmone, tonno e pesce spada affumicati, piatti di funghi, pesci e crostacei nobili, formaggi a media stagionatura e carni bianche saporite

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1987



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA