

CALANICA FRAPPATO E SYRAH



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia sud-orientale, nel territorio della provincia di Agrigento, in terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere di qualità.

VITIGNO - Frappato e Syrah.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione mista tendente al calcareo.

ALTIMETRIA - da 150 a 200 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneto allevato a contro-spalliera con 4.500 ceppi per ettaro.

CLIMA - Inverni miti, primavere ed estati calde e asciutte.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (durante il mese di settembre a seconda della varietà).

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazione tradizionali e separate per 4-7 giorni a 24°- 26° C. e assemblaggio dei vini a malolattica effettuata.

MATURAZIONE - Per 12 mesi in tini di cemento vetrificato.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento 3 – 4 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16° C.) per evolvere il bouquet.

DEGUSTAZIONE

COLORE - rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO - complesso, intenso e fruttato con note di rosa e viola.

SAPORE - ricco, ampio e vellutato con tannini morbidi e di buona persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO - 12,0% - 12,5 % in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Indicato con piatti di pesce saporito, piatti di carni e con formaggi mediamente stagionati.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia conicata in ambiente fresco (15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - È un vino da bersi preferibilmente entro due anni.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2008.



■ Frappato

■ Syrah

