

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

VITIGNO

Syrah

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

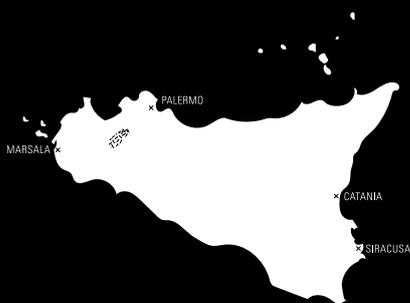
Superiore a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera con densità media 4.500 ceppi per ettaro

CLIMA

Inverni miti con primavere fresche, estati calde e ventose



Syrah

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Complesso, intenso, fruttato con note che ricordano i frutti rossi, note speziate e di pepe nero

SAPORE

Ampio, con tannino evidente ma garbato, piacevoli note che ricordano le caratteristiche varietali percepite al naso

Calanica

SYRAH



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Uva raccolta a mano nella seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce per circa 6 - 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica

MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi a contatto dei propri lieviti

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

GRADO ALCOLICO

12,0% - 12,5 % in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con piatti di pesce saporito, piatti di carni e con formaggi mediamente stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Sino a 2 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA