

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta di Suor Marchesa, Comune di Butera.

VITIGNO

Vermentino

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Superiore a 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera, con alta densità di ceppi per ettaro e bassa produzione per ceppo

CLIMA

Inverni freddi con primavere fresche, estati calde e ventose



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

PROFUMO

Racconta di note fruttate e macchia mediterranea

SAPORE

Ampio e vellutato con una buona freschezza e mineralità

SENTIERO DEL VENTO



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione nella metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Il mosto fiore fermenta per più di 10 giorni a 16°C

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

13,0% - 13,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con piatti a base di pesce e carni bianche

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Sino a 3 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



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°C

Media estiva 22°C

GEOLOGIA

Terreni calcareo – silicei

100% calcareo – siliceo



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824