

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

VITIGNO

Chardonnay

TERRENO

Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso

ALTIMETRIA

Superiore a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Inverni miti ed estati calde e asciutte, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte durante la stagione estiva



Chardonnay

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

PROFUMO

Intenso ed elegante con complesse note fruttate

SAPORE

Decisamente fruttato con spiccata freschezza

Calanica

CHARDONNAY



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione, dopo metà Agosto

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

12,0% - 12,5 % in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo ed eccellente con frutti di mare e pesce

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro due anni

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA