

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna a destra della valle dell'Alcantara nei terreni della tenuta Vajasindi

VITIGNO

Pinot Nero

TERRENO

Vulcanico

ALTIMETRIA

da 600 a 800 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 e nevosi, primavere fresche ed estati asciutte



Pinot Nero (tenuta Vajasindi)

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con lievi riflessi granati

PROFUMO

Complesso, intenso, con note di piccoli frutti rossi e con eleganti note speziate e di vaniglia

SAPORE

Caldo, vellutato, con buona acidità e struttura e con tannino evidente ma garbato

NAWÀRI



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione a fine Settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione tradizionale per 6-8 giorni a 26° - 30° C

MATURAZIONE

Per circa 15 mesi in barriques di pregiato rovere francese a grana molto fine

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento per almeno due mesi in cantina a temperatura controllata per evolvere il bouquet

GRADO ALCOLICO

13,0% - 13,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° - 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per piatti a base di carni rosse e per formaggi stagionati

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 2007



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA