

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-sud

VITIGNO

Nero d'Avola

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Superiore a 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera da 4.500 ceppi per ettaro

CLIMA

Inverni freddi con primavere fresche, estati calde ventose



Nero D'avola

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Complesso con intense note di marasca ed elegantemente speziato

SAPORE

Di grande struttura e persistenza, è ampio e vellutato



COLOMBA PLATINO

NERO D'AVOLA

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione nella metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale con lunga macerazione sulle bucce. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica

MATURAZIONE

Saggio blend di affinamento, Colomba Platino Nero d'Avola nasce dall'incontro di vini che trascorrono almeno 10 mesi in legno di quercia a grana molto fine e di vini rossi mitigati da tini in cemento vetrificato

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

16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelso con carne e formaggi

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Sino a 5 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2018



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824