

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro - occidentale in provincia di Trapani

VITIGNO

Moscato

TERRENO

Composizione di tipo misto, tendente al calcareo

ALTIMETRIA

300 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a controspalliera

CLIMA

Inverno mite con primavera ed estate calda con una buona escursione termica giorno/notte



Moscato

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con perlage fine

PROFUMO

Carattere varietale ben espresso con note floreali e fruttate

SAPORE

Di grande piacevolezza, vivace, fresco e ben equilibrato



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824

DUCA SWEET

TIPO

Spumante dolce

CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante Di Qualità di tipo aromatico Dolce

VENDEMMIA

Da metà agosto ai primi giorni di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura, breve macerazione pre-fermentativa e successiva pressatura soffice delle uve. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. Il mosto parzialmente fermentato viene trasferito in autoclave dove avviene la spumantizzazione

MATURAZIONE

Dopo la presa di spuma rimane circa due mesi in autoclave prima di essere imbottigliato

AFFINAMENTO

Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

7,5 - 8,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Dolci a base di creme e pasticceria secca

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco al riparo dalla luce



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824