

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

VITIGNO - Pinot Nero.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Sicilia IGT.

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.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (a fine settembre).

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

MATURAZIONE - Per circa 12 mesi in barriques di pregiato rovere francese a grana molto fine.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento per almeno sei mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16° C.) per evolvere il bouquet.

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.

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.

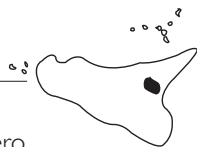
MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente fresco (15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2007.

■ Pinot Nero



DUCA DI SALAPARUTA