



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Le Icone

Tenuta Risignolo

Calatafimi,
Salemi,
Sicilia occidentale.



Bianca di Valguarnera

INSOLIA 2021

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 3,43; Altitudine a 270 s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalino, mediamente calcareo. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO:

Anno di impianto 1988; densità di impianto media 5.758 piante per ettaro con rese di circa 40-50 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato, con quattro speroni e per ogni sperone due gemme. Orientamento dei filari Est/Ovest ed esposizione del vigneto ad Est.

ANNATA:

Il 2021 si ricorderà per un andamento climatico con temperature sopra la media stagionale. Inverno piovoso e primavera ed estate siccitose. Inizio d'estate caldissimo, dagli inizi di agosto il clima più fresco ha influenzato positivamente il ciclo vegetativo della vite che ha portato ad una ottima maturazione delle uve.

VENDEMMIA:

La raccolta manuale è avvenuta il 30 agosto 2021 in cassette da circa 4kg ed il trasporto avviene in camion frigo refrigerato fino in cantina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Alla diraspatura delle uve segue una soffice pressatura per ottenere mosto fiore che, dopo la sedimentazione statica, inizia la fermentazione a temperatura controllata di circa 16-18 °C. Dopo lo svolgimento di pochi gradi alcolici, circa 3 %vol, il mosto in fermentazione alcolica è trasferito in barrique in rovere con grana fine, elegantemente tostate, dove completerà la fermentazione. Al termine della fermentazione alcolica in rovere il vino continua un percorso di affinamento in barrique per alcuni mesi a contatto con i propri lieviti lisati, per acquisire rotondità e agilità palatale. Il vino continua poi l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. 🤧 Al naso dominano i profumi floreali, un intenso bouquet di frutta tropicale e agrumi di Sicilia; seguono poi note leggermente vanigliate. 🗑 Al palato è ampio, vellutato, di grande struttura e piacevolmente sapido.

ABBINAMENTI:

Si sposa bene con antipasti di pesce e molluschi e primi a base di pesce e verdure ma anche con il tonno rosso alla griglia e crostacei.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 20 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1987

DATI ANALITICI

Alcol 13,00 %vol., acidità totale 5,7 g/l, pH 3,21.

🌡 8-10 °C 🍷 75 cl