



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Autentici di Sicilia

Sicilia occidentale



Chardonnay

2023

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

ALTIMETRIA:

Da 50 a 300 m s.l.m.

ANNATA:

La Sicilia è stata caratterizzata da un autunno 2022 poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge continue fino al mese di Giugno 2023. Da giugno a luglio 2023 si assiste a temperature miti quasi primaverili. Dai primi di luglio inizia realmente l'estate siciliana con aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta.

VENDEMMIA:

La raccolta delle uve si è prolungata dalla prima settimana di agosto fino alla fine della terza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

All'arrivo dell'uva in cantina si effettua la diraspatura dei grappoli e dopo una leggera pigiatura si arriva all'interno delle presse soffici dove si procede alla macerazione pellicolare delle bucce a bassa temperatura da 6 a 8 °C e per un periodo di tempo che varia dalla 3 alle 5 ore. La pressatura delle uve viene eseguita delicatamente per estrarre dalle uve il mosto fiore e la parte più ricca di precursori aromatici della chardonnay. La vinificazione del mosto viene condotta in acciaio a temperatura controllata tra 16-18 °C. Dopo la fermentazione il vino rimane per almeno tre mesi a contatto con i lieviti per acquisirne grassezza e longevità. Il vino continua poi l'affinamento in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. 🤧 Al naso le note pronunciate di mango, papaya si fondono a note di fiori bianchi. 🗨 Al gusto si presenta sapido, fresco e di grande finezza ed eleganza.

ABBINAMENTI:

Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche con primi piatti della cucina mediterranea

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 2 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

DATI ANALITICI

Alcol 12,20 %vol., acidità totale 6,3 g/l, pH 3,22.

🌡 6 - 8 °C 🍷 75 cl