



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Le Icone

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale



Duca Enrico

NERO D'AVOLA 2020

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 4,9. Altitudine da 340 a 350 metri s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcalino, presenza di calcare attivo molto alta, basso contenuto di sostanza organica. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO:

Anno di impianto 1998; Densità di impianto media 6.400 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettaro. Forma di allevamento ad alberello con 3-4 speroni.

ANNATA:

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una primavera fresca con piogge tardive che hanno assicurato alla vigna una buona riserva idrica nel suolo. L'estate ha raggiunto temperature diurne elevate ma la riserva idrica il clima ventilato ed asciutto e un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte sono stati fattori determinanti che assicurato una perfetta maturazione delle uve ed una raccolta tardiva.

VENDEMMIA:

La raccolta manuale è avvenuta dal 30 settembre 2020 al 2 ottobre fino in cassette da circa 3kg ed il trasporto avvenuto in camion frigo refrigerato fino in cantina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Allo scarico delle cassette segue ancora una cernita su nastro trasportatore. Dopo la diraspatura del grappolo si arriva all'interno del vinificatore dove la fermentazione alcolica inizia a temperatura controllata di circa 26-28 °C contemporaneamente alla macerazione di polpa e bucce. La fermentazione prosegue con macerazioni e delestage sempre più puntuali. Al termine della fermentazione il vino rimane in contatto con le bucce per ancora una settimana e dopo la svinatura si attende in vasca di cemento la fermentazione malolattica per poi iniziare l'affinamento in barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate, nuove e di secondo passaggio per un periodo dai 14 ai 18 mesi. Il vino poi affina in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso intenso con riflessi violacei, Duca Enrico si distingue per complessità ed eleganza. Al naso piccoli frutti rossi accompagnano note agrumate di arancia rossa e spezie, frutto dell'affinamento in barrique. Al palato è verticale, dal tannino dolce e avvolgente, con un finale persistente.

ABBINAMENTI:

Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura.

LONGEVITÀ DEL VINO:

Oltre 20 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1984

DATI ANALITICI

Alcol 15,0 %vol., acidità totale 6,7 g/l, pH 3,37, estratto netto 38 g/l;



14 - 16 °C



75 cl; 150 cl; 300 cl