



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



Passo delle Mule

NERO D'AVOLA 2022

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 26. Altitudine da 299 e 334 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:

Densità di impianto media 4.831 piante per ettaro con rese di circa 60-70 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 43 ° Nord/Est con esposizione Sud - Sud Est.

ANNATA:

La vendemmia 2022 è stata caratterizzata da un inverno mite e piovoso e una primavera poco fredda. In generale si è assistito ad un ritardo delle diverse fasi fenologiche della vite di circa 10 giorni rispetto alla media degli ultimi anni. L'estate asciutta e poco umida ha contribuito all'integrità delle uve ed ha spostato la raccolta a fine settembre fino ai primi di ottobre.

VENDEMMIA:

La raccolta è dal 3 all'11 di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Alla diraspatura delle uve segue la macerazione fermentativa a temperatura controllata a 26-28 °C in acciaio. Dopo la svinatura, la separazione delle bucce dal vino, inizia il percorso di affinamento in cemento dove avverrà la fermentazione malolattica. Un parte del vino, circa il 20%, cresce in affinamento in barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate, nuove e di secondo passaggio per almeno 8 mesi.

Il vino affina poi in bottiglia per almeno due mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

- 🕒 Colore rosso intenso.👃 Al naso è intenso e avvolgente; dominano le note fruttate di marasca, lampone e prugna, seguono poi quelle più complesse di spezie e vaniglia.
- 👅 Al palato è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino austero ma garbato.

ABBINAMENTI:

Ottimo in abbinamento a secondi di carne rossa e grigliate di carne, è ideale anche in accompagnamento a formaggi stagionati. Può essere stappato al momento se si utilizzano ampi calici.

LONGEVITÀ DEL VINO:

Oltre 10 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2002

DATI ANALITICI

Alcol 14,0 %vol., acidità totale 6,4 g/l, pH 3,4, estratto netto 35 g/l;



14 -16 °C



75 cl e 150 cl

Fotografia: Mimmo Pintacuda © Archivi Alinari | Prima dell'alba | 1968