



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



I Vini di Tenuta

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale



Sentiero del Vento

VERMENTINO 2023

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 8,73. Altitudine da 290 a 320 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 4.833 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: Parte alta 50° Nord/Est. Parte bassa 44° Nord /Ovest, esposizione del vigneto Sud/Ovest.

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. L'ottima maturità delle uve è stata garantita da una posticipata vendemmia.

VENDEMMIA:

La raccolta è avvenuta il 28/08/2023

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 controllate di 16-18 °C per circa 15 giorni. Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto con la propria feccia nobile, frutto della lisi dei lieviti di fermentazione, per almeno 4 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per ameno un mese prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Di colore giallo brillante con riflessi verdognoli, 🍷 Al naso ricco di profumi mediterranei, erbe aromatiche e note marine. 🍷 Al palato piacevolmente fresco e fruttato, lievemente sapido e fortemente persistente

ABBINAMENTI:

Ideale per tutte le portate di un pranzo leggero e raffinato. Da abbinare ad antipasti di pesce, crostacei, frutti di mare crudi, primi piatti di mare delicati, pesce alla griglia, carni bianche.

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 3 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

2019

DATI ANALITICI

Alcol 13,70 %vol., acidità totale 5,8 g/l, pH 3,24.

🌡 6 - 8 °C 🍷 75 cl e 150 cl

Fotografia: Mimmo Pintacuda © Archivi Alinari | Sulla battigia | 1965