



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



I Vini di Tenuta

Tenuta di Suor Marchesa

Riesi,
Butera,
Sicilia centro meridionale



Triskelè

NERO D'AVOLA 2021

SICILIA Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:

Ettari vitati 5,8 ad un'altitudine da 340 a 350 m. s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcino, presenza di calcare attivo molto alta e bassa contenuto di sostanza organica. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO:

Anno di impianto 1997; Densità di impianto media 6.400 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a guyot, con una media di 12 gemme per pinta.

ANNATA:

Il 2021 si ricorderà per un andamento climatico con temperature sopra la media stagionale. Inverno piovoso; 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 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 26 – 28 °C in contemporanea alla macerazione della polpa e delle 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 10 ai 12 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Colore rosso profondo con riflessi violacei, 🗨 Triskelè racconta al naso di note di amarena, more e spezie, frutto dell'affinamento in barrique. 🗨 Al palato è obliquo, dal morbido tannino, con un finale lungo e piacevole..

ABBINAMENTI:

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

LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 20 anni.

PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1998

DATI ANALITICI

Alcol 14,50 %vol., acidità totale 6,6 g/l, pH 3,37, estratto netto 38 g/l;

🌡 14 -16 °C 🍷 75 cl

Dipinto: Emilio Mordolo | Villa Valguarnera | Olio su tela | 1965