

DUCA BRUT



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centrale nell'entroterra palermitano.

VITIGNO - Grecanico e Chardonnay.

TIPO - Spumante Bianco.

CLASSIFICAZIONE - Vino Spumante di Qualità.

TERRENO - Composizione di tipo misto, tendente al calcareo.

ALTIMETRIA - Oltre i 550 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a contropalliera.

CLIMA - Inverni miti con primavere ed estati calde ma a forte escursione termica.

VENDEMMIA - Manuale e mattutina verso fine agosto, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità.

VINIFICAZIONE - Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore (55%) che, di seguito, viene fermentato a bassa temperatura. Il vino ottenuto viene ulteriormente elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat" lungo.

MATURAZIONE - Dopo la presa di spuma rimane per almeno 6 mesi in autoclave sui propri lieviti.

AFFINAMENTO - Almeno tre mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo paglierino con netti riflessi verdognoli.

PROFUMO - gradevole e complesso in cui si possono cogliere aromi fruttati evoluti in equilibrio con nette sensazioni di crosta di pane.

SAPORE - fresco e brioso, ben equilibrato, con notevole personalità e gradevolezza.

GRADO ALCOLICO - 12,0% - 12,5% in vol.

TENORE ZUCCHERINO - 9 g/lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 6° - 8° C.

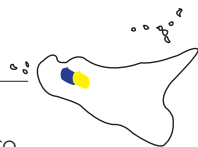
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo aperitivo ma gradevole anche a tutto pasto.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in cantina molto fresca (13° C.) al riparo dalla luce.

DURATA - È uno spumante da bersi preferibilmente entro due anni.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1971.



■ Grecanico

■ Chardonnay

