

TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia nord-orientale, pendici dell'Etna a destra della valle dell'Alcantara, nei terreni della Tenuta Vajasindi

VITIGNO

Pinot Nero 100%

TERRENO

Vulcanico

ALTIMETRIA

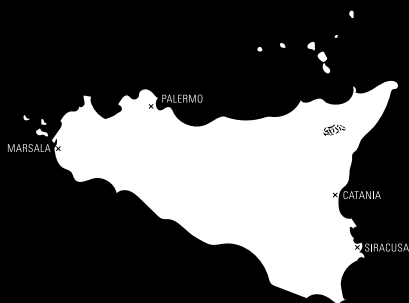
Da 600 a 800 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera con alta densità di ceppi per ettaro e bassa produzione per ceppo

CLIMA DELL'ANNO

L'annata 2018, caratterizzata da un inverno dalle frequenti precipitazioni e da una media termica più bassa rispetto alle annate precedenti, ha goduto di una primavera mite. La vendemmia 2018 ha dato voce ad un'eccellente impronta varietale del Pinot Nero dell'Etna con un palato garbato e ampio



Pinot Nero (tenuta Vajasindi)

DEGUSTAZIONE DOPO 4 ANNI

COLORE

Rosso rubino con lievi riflessi granati

PROFUMO

Piccoli frutti rossi maturi, note vanigliate

SAPORE

Grande personalità con un'equilibrata spalla acida e buona struttura tannica

NAWÀRI

VENDEMMIA 2018



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale, a perfetta maturazione dal 30 al 31 di agosto

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, macerazione a bassa temperatura, fermentazione a 26-28° C e, dopo svinatura, fermentazione malolattica

MATURAZIONE

Per circa 12 mesi in barriques di pregiato rovere francese a grana molto fine

AFFINAMENTO

Dal giugno 2020 in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

14,0 % in vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,35 g/l in acido tartarico

PH

3,55

ESTRATTO SECCO

32 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato per piatti a base di carni rosse e per formaggi stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido

DURATA

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2007



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA