

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

VITIGNO

Varietà siciliane con caratteristiche semiaromatiche

TERRENO

Di tipo misto tendente al sabbioso

ALTIMETRIA

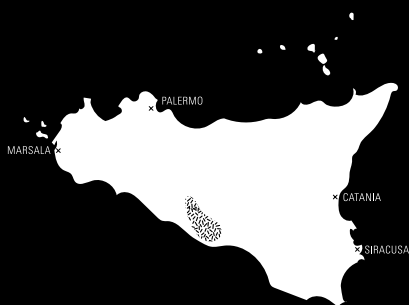
Oltre i 350 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a spalliera con densità di ceppi per ettaro media-alta

CLIMA

Insulare-mediterraneo



Varietà siciliane

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo tenue con sfumature verdognole

PROFUMO

Fruttato, note di fiori da frutto

SAPORE

Fresco, gradevolmente aromatico e con sensazioni dolci di pesca, banana, agrumi



ONIRIS

TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano da fine Agosto a metà Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve raccolte a mano per conservarne l'aroma. Resa in vino fiore 55%. Fermentazione a bassa temperatura 16 °C

MATURAZIONE

A temperatura controllata sino a gennaio

AFFINAMENTO

Per 1 mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

11,0% – 12,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e con antipasti classici ed etnici. In abbinamento ad una gustosa burrata o ad una tempura leggera offre un momento di piacere immediato

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

È un vino da bersi entro 2 anni

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2017



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA