

STAR GRILLO & MÜLLER THURGAU



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE – Sicilia occidentale - tra i comuni di Castellamare e Salemi - e centrale nell'entroterra palermitano.

VITIGNO – Grillo - Müller Thurgau.

TIPO – Bianco frizzante.

CLASSIFICAZIONE – IGT Terre Siciliane.

TERRENO – Composizione mista siliceo-calcareo.

ALTIMETRIA – Da 200 a 500 metri s.l.m.

VIGNETI – Vigneti allevati a contro-spalliera con alta densità d'impianto.

CLIMA – Inverni miti e piovosi con primavera ed estati molto asciutte e ventilate.

VENDEMMIA – Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, da inizio a metà settembre.

VINIFICAZIONE – Pressatura molto soffice delle uve dopo breve contatto del mosto con le bucce ed utilizzo del solo mosto fiore, prima fermentazione lenta a bassa temperatura (15 °C), seconda fermentazione in autoclave per raggiungere l'effervescenza desiderata.

MATURAZIONE – A bassa temperatura sino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO – Per un mese in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Colore – giallo paglierino brillante con riflessi tendenti al verde.

Profumo – intenso, floreale (gelsomino) e ricco anche di note fruttate esaltate da grande volatilità aromatica.

Sapore – importante freschezza esaltata dalla piacevole finezza e persistenza delle sue bollicine, grande beva. Si avverte anche la complessità sensoriale delle note fruttate di pesca bianca e pompelmo rosa

GRADO ALCOLICO – 11-12 % in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI – Ottimo aperitivo ed eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.

MODI DI CONSERVAZIONE – In ambiente molto fresco al riparo dalla luce.

DURATA – E' un vino da bersi preferibilmente entro due anni.

FORMATO – Bottiglia da 75 cl.

1° ANNO DI PRODUZIONE – Vendemmia 2016 come vino pétillant, dal 2018 frizzante.



■ Grillo - Müller Thurgau

