

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale, province di Trapani ed Agrigento

VITIGNO

Insolia

TERRENO

Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso

ALTIMETRIA

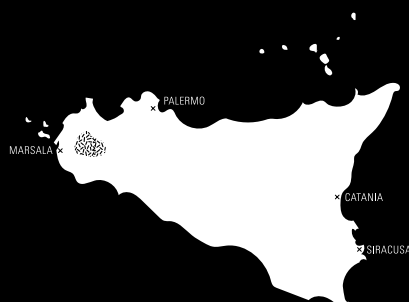
Intorno ai 300 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera con densità medio-alta per ettaro

CLIMA

Inverni miti e piovosi con primavera ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica



Insolia

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

PROFUMO

Intenso, piacevolmente fruttato, con notevole carattere

SAPORE

Fresco, armonico, e persistente

COLOMBA PLATINO

INSOLIA



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Manuale fra la seconda e la quarta settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura molto soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore. Lenta fermentazione a 16° - 17° C per circa una quindicina di giorni ed, in seguito, lungo contatto con i propri lieviti

MATURAZIONE

A temperatura controllata

AFFINAMENTO

Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

12,0% - 12,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

È un vino da bersi preferibilmente entro due anni

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1959



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA