

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia Centro-Sud

### VITIGNO

Frappato

### TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

### ALTIMETRIA

Superiore a 200 metri s.l.m.

### VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera con densità media 4.500 ceppi per ettaro

### CLIMA

Inverni miti con primavere fresche, estati calde e ventose



Frappato

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosso con intensi riflessi violacei

### PROFUMO

Un armonico equilibrio di note di rosa e viola

### SAPORE

Vellutato con tannini gentili, di grande persistenza aromatica

# Calanica

## FRAPPATO



### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

### VENDEMMIA

Uva raccolta a mano nella seconda metà di Settembre

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione per favorire l'estrazione aromatica e cromatica, seguita da una fermentazione lunga a temperatura controllata

### MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi a temperatura controllata

### AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

### GRADO ALCOLICO

12,5% - 13,0% in vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con piatti di pesce saporito, piatti di carni e con formaggi mediamente stagionati

### MODO DI CONSERVAZIONE

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

### DURATA

Sino a 2 anni se conservato in cantine idonee

### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824