

# CALANICA NERO D'AVOLA E MERLOT



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-Sud, comune di Butera sull'asse Riesi – Gela.

VITIGNO - Nero d'Avola e Merlot.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione mista calcareo - silicea.

ALTIMETRIA - da 290 a 340 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneto allevato a contro-spalliera da 5.200 ceppi per ettaro.

CLIMA - Inverni miti e piovosi con primavere fresche, estati ed autunni caldi e molto asciutti.

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione per entrambi i vitigni dopo la metà di settembre.

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazione tradizionale per 6- 8 giorni a 28° - 30° C.

MATURAZIONE - Assemblaggio delle due basi a malolattica effettuata e maturazione per almeno 12 mesi in grandi tini in cemento vetrificato al fine di fonderne le caratteristiche.

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento 2 – 3 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16° C.) per evolvere il bouquet.

## DEGUSTAZIONE

COLORE - rosso rubino profondo e brillante.

PROFUMO - intenso ed ampio con prevalenza di piccoli frutti rossi maturi.

SAPORE - caldo e vellutato con nette sensazioni di ciliegia nera, tannino particolarmente elegante. Buona la struttura e la persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO - 12,5% - 13,0 % in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

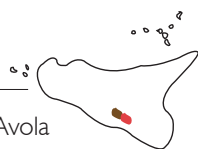
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Perfetto per piatti a base di carni rosse e per alcuni formaggi di media stagionatura. Ottimo compagno per primi piatti sapidi.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13°-15°C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 37,5 cl.e da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2007.



■ Nero d'Avola

■ Merlot

