



DUCA DI SALAPARUTA

Ottobre 2020

Enologo – Barbara Tamburini

DUCA DI SALAPARUTA: LA VENDEMMIA 2020

LA VENDEMMIA | Anche la vendemmia 2020 in Sicilia si conclude nel mese di ottobre con gli ultimi rossi che partono per le Cantine di vinificazione. Duca di Salaparuta è felice di confermare il livello qualitativo molto buono delle uve sia autoctone che alloctone, con alcune speciali punte di eccellenza, sia per i bianchi che per i rossi. La vendemmia è iniziata, nei primissimi giorni di agosto, con le uve a bacca bianca, il primo ad essere raccolto è stato il Pinot Grigio, successivamente si è proseguito con la raccolta delle uve Chardonnay, seguite da quelle del Sauvignon Blanc, del Vermentino, del Grillo, dello Zibibbo e dell'Inzolia. Nel frattempo, nell'ultima settimana di agosto, si è iniziata la raccolta delle uve rosse partendo con il Merlot, a cui è seguito il Syrah, il Frappato ed il Nero d'Avola.

IL CLIMA | Le ultime piogge primaverili hanno assicurato ai suoli una riserva idrica che in estate ci ha permesso una regolare maturazione delle uve nonostante le temperature diurne estive si siano confermate piuttosto elevate. Il clima ventilato ed asciutto, unitamente all'escursione termica giorno notte, sono stati importanti fattori che ci hanno assicurato la conservazione degli aromi varietali delle diverse cultivar nelle diverse Tenute Duca di Salaparuta.

I BIANCHI | Ottimi i risultati per quanto riguarda i vini bianchi ottenuti nella tenuta di Suor Marchesa a Riesi, bellissima l'espressione del carattere varietale del Sauvignon Blanc, così come quella dello Zibibbo entrambi vini eleganti e vivaci nel contempo. Il Vermentino decisamente di grande soddisfazione, fresco e solare, di notevole personalità che niente invidia alle regioni italiane in cui questo vitigno si coltiva per tradizione. Per quanto riguarda il Grillo e l'Inzolia, abbiamo effettuato delle selezioni in vigna, ovvero le uve provenienti da alcuni vigneti abbiamo deciso di vinificarle in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mentre altre, quelle identificate "migliori", hanno dato origine ad un mosto che ha fermentato direttamente in barriques collocate in cella frigo, quindi con un perfetto controllo della temperatura. Nel primo caso abbiamo ottenuto vini profumati e freschi, nel secondo vini più importanti, che stanno proseguendo il loro percorso di affinamento nei piccoli fusti di rovere in cui sono nati.

I ROSSI | Passando ai vini rossi, il Merlot è risultato di buon livello, così come il Nero d'Avola che, grazie alla variabilità degli impianti di cui disponiamo, abbiamo avuto modo di ottenere vini che esprimono un carattere varietale molto ben definito con caratteristiche simili tra di loro ma nel contempo diverse, ciascuna adatta all'obiettivo enologico che ci siamo posti in partenza. Il Frappato si è confermato un vino molto profumato, fresco e vivace al palato. Anche il Pinot Nero, è stato di soddisfazione sia per quanto riguarda le uve destinate alla base spumante, raccolte nella prima decade di settembre, come pure per la restante parte che è stata raccolta successivamente per arrivare al completamento della maturità dei polifenoli necessaria per ottenere un vino rosso elegante e strutturato destinato poi all'affinamento in barrique. Infine, per quanto riguarda il Nerello Mascalese nella tenuta di Vajasindi sull'Etna, la vendemmia è avvenuta nell'ultima settimana di ottobre, quando le uve erano giunte a maturazione perfetta. La qualità delle uve raccolte è risultata ottima. I mosti, ancora in fermentazione, fanno già prevedere la nascita di vini da Nerello Mascalese di ottima qualità.

Duca di Salaparuta S.p.A.
Ufficio Stampa
Daniela Giulia Soprano
Tel. +39 0296765274 e-
mail: dsoprano@duca.it
www.duca.it