



Bianca di Valguarnera Insoglia 2022

CHF 52.00 | 10 cl = CHF 6.93

Colore paglierino dorato intenso, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto emergono profumi floreali, frutta tropicale e agrumi siciliani, seguiti da delicate note di vaniglia. Al palato è ampio e vellutato, con buona struttura, una piacevole sapidità e un finale armonioso e persistente.

Produttore	Duca di Salaparuta
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Insoglia
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322869
Adatto a	Carne alla griglia, Pasta, Agnello, Selvaggina
Valutazioni	Falstaff 92/100



Vinificazione

Le uve per Bianca di Valguarnera vengono raccolte a mano e delicatamente pressate per ottenere il mosto fiore. Dopo la sedimentazione statica, la fermentazione avviene a temperatura controllata; poi il vino prosegue la fermentazione in barriques di rovere, dove resta a contatto con le proprie fecce fine per ottenere morbidezza e struttura. Prima dell'imbottigliamento riposa ancora alcuni mesi per completare l'affinamento.

Terroir

Il vino viene prodotto nel cuore della Sicilia occidentale, nei vigneti intorno a Salemi/Trapani, su terreni ideali per l'autoctona varietà Inzolia. Il clima mediterraneo, con giornate calde e notti miti, unito alla vicinanza del mare, garantisce una maturazione ottimale delle uve.

Storia





Bianca di Valguarnera fa parte della linea “Le Icone” di Duca di Salaparuta – una selezione che celebra la tradizione siciliana reinterpretata con stile moderno. Questo bianco in purezza di Inzolia, affinato in legno, mostra come una varietà autoctona possa esprimersi in modo contemporaneo e raffinato. L’etichetta e la bottiglia sono un omaggio al patrimonio enologico dell’isola e alla visione del produttore.

