



Triskelé Nero d'Avola

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Nel calice Triskelè si presenta con un colore rosso profondo e riflessi violacei. Al naso emergono profumi di amarena, frutti di bosco scuri e note speziate, frutto dell'affinamento in legno. Al palato ha tannini morbidi e vellutati e un finale lungo e piacevole.

Produttore	Duca di Salaparuta
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Nero d'Avola
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322983
Adatto a	Carne alla griglia, Risotto, Brasati, Selvaggina
Valutazioni	James Suckling 91/100 Falstaff 92/100

Vinificazione

Le uve destinate a Triskelè sono raccolte a mano e attentamente diraspate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata (circa 26-28 °C) con macerazione sulle bucce; al termine la massa rimane in contatto con le bucce per un'altra settimana. Dopo la svinatura, il vino effettua la fermentazione malolattica in vasche di cemento, quindi affina in barriques di rovere nuove e di secondo passaggio per 10-12 mesi, per poi riposare almeno un anno in bottiglia.

Terroir

La tenuta Suor Marchesa si trova a Riesi, nel centro della Sicilia, su una dolce collina ben esposta ai venti, dove le estati sono molto calde e gli inverni miti e brevi. In questa parte dell'isola il Nero d'Avola è coltivato da secoli e proprio nell'area di Riesi, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche, ha trovato il suo habitat ideale.





Storia

Duca di Salaparuta è una delle realtà enologiche più storiche e al tempo stesso più dinamiche d'Italia. Fondata nel 1824 da Giuseppe Alliata, Duca di Salaparuta, segnò l'inizio di una visione qualitativa profondamente radicata nella cultura e nel paesaggio siciliano. L'etichetta ritrae la Villa Valguarnera, luogo in cui tutto ebbe inizio per la produzione vinicola di Duca di Salaparuta, a significare il legame con le proprie radici e la volontà di reinterpretare un classico autoctono.

