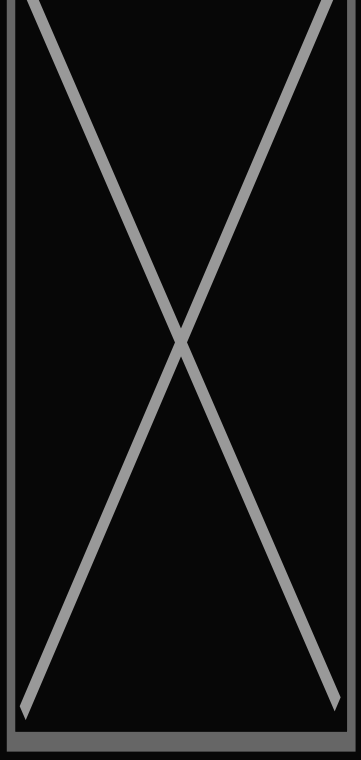
Duca di Salaparuta: un Vinitaly dedicato ai vini bianchi siciliani

star-grillo-muller-thurgau-f1d50fae

Quest’anno il Vinitaly di Duca di Salaparuta, azienda leader nella produzione di vini siciliani, è White, dedicato cioè ai vini bianchi di Sicilia. In particolare, i temi focus sono:

• Le novità Star Grillo & Muller Thurgau e Spumante Brut
• I 30 anni di Bianca di Valguarnera per cui ci sarà una Limited Edition
• I 10 anni di Donna Franca (marsala doc)

Star Grillo & Muller Thurgau
Dopo Star Insolia & Chardonnay, la gamma Star nel 2017 si arricchisce di una nuova, originale referenza: Star Grillo & Müller Thurgau. Un blend inedito per un vino fresco e vivace, grazie ad una nota delicatamente pétillant, che per la prima volta sposa il carattere complesso e mediterraneo del Grillo all’aromaticità eterea del Müller Thurgau. Un’unione originale e riuscita quella tra il Grillo, che conferisce al palato complessità e una struttura tersa, e il Müller Thurgau che lo ingentilisce, donando al vino piacevolezza e creando un equilibrio perfetto. Un’unione nata dal know how lungo quasi 200 anni di Duca di Salaparuta nell’allevamento e nella lavorazione delle uve Grillo, che ci permette di sperimentare strade inconsuete per esprimere le mille sfaccettature di questo vitigno autoctono così unico. Perfetto come aperitivo ma anche da portare in tavola per un pasto gradevole, Star conquista con il suo intenso profumo di gelsomino e le note fruttate, e sorprende al palato con la sua ricchezza di richiami floreali e agrumati. Moderno e con uno stile ben definito Star è un vino snello e brioso, che stuzzicherà la curiosità dei wine lover e piacerà a chi è sempre alla ricerca di prodotti dal carattere innovativo. L’etichetta “fiorita” di un delicato azzurro e la bottiglia chiara comunicano immediatamente la personalità fresca ed armoniosa di questo prodotto pensato per chi desidera trascorrere un momento piacevole con gli amici e la famiglia, all’aperto e non solo, brindando con un vino elegantemente inconfondibile.



30 anni di Bianca di Valguarnera

Insolia in purezza, prodotto per la prima volta nel 1987, Bianca di Valguarnera, come Duca Enrico, è un vino dall’anima rivoluzionaria. Duca di Salaparuta ha scelto di vinificare due vitigni come l’Insolia e il Nero d’Avola, in anni in cui le cultivar autoctone non avevano grande fascino tra i wine lover, perché ne ha riconosciuto le caratteristiche varietali uniche e ne ha intuito l’estrema modernità.

La Sicilia, con il suo clima caldo, le escursioni termiche contenute e le stagioni tendenzialmente siccitose, è da sempre considerata una terra soprattutto di grandi rossi. Bianca di Valguarnera racconta però un’altra storia, quella di un vino bianco destinato alla longevità nato dalla profonda conoscenza del vitigno e da scelte innovative sia in vigna che in cantina. Per garantire il potenziale di longevità di Bianca di Valguarnera la prima scelta fatta da Duca di Salaparuta è stata quella del territorio più adatto. Dal 2003 le uve Insolia vengono coltivate nella Tenuta di Risignolo, sulle ventilate e fresche colline di Salemi, da vigne ad alberello di 25 anni rivolte a Nord. Il clima temperato, distante dalle punte eccessive di caldo primaverile ed estivo, le escursioni termiche più accentuate e le pratiche agronomiche in vigna consentono a queste uve bianche di conservare qui il perfetto grado di acidità.

In cantina, il legno è divenuto un accompagnamento alla nascita di questo vino bianco. La scelta di una tipologia di legno che rispetti il corredo tannico del vitigno è stata fatta negli anni, fino ad arrivare all’attuale rovere, la cui grana estremamente fine consente il giusto passaggio di ossigeno durante la

lunga fermentazione e la cui bassa tostatura permette di mantenere integro un profilo varietale in cui primeggiano l'equilibrio e l'armonia del profumo piuttosto che una nota espressiva evidente. Il costante studio ha portato alla scelta di legni dalle cessioni lievi, che non sono necessariamente originari di una singola foresta francese ma che nascono da un blend scelto nel rispetto delle esigenze della cultivar.

Frutto di un lavoro attento e di scelte precise in vigna Bianca di Valguarnera fermenta ed evolve per almeno otto mesi in barrique, a stretto contatto con i propri lieviti, subendo un batonagge quasi giornaliero che ne garantisce l'arricchimento palatale ma soprattutto aiuta a ridurre l'eventuale ruvidezza dei tannini, aumentando la morbidezza del vino che risulta più rotondo, in grande armonia con la sua ricca acidità. Il corredo acido, che conferisce freschezza e dona longevità, non è generalmente una peculiarità dell'Insolia ma è figlio della scelta del miglior territorio e soprattutto dell'individuazione del momento perfetto per la vendemmia. La ricchezza di aromi secondari e terziari sono una delle caratteristiche più evidenti di Bianca di Valguarnera che, degustato a distanza di anni, offre il meglio della sua personalità.

Espressione chiara e precisa della vendemmia Bianca di Valguarnera nasce da una grande attenzione per i dettagli e da un monitoraggio continuo della vigna. Solo attraverso l'individuazione del miglior terroir e del momento perfetto per la raccolta si può infatti ottenere questo vino importante ma piacevole e raffinato al palato. Di anno in anno il Team di Tecnici, che cura le uve destinate a diventare Bianca di Valguarnera, decide se effettuare o meno la fermentazione malolattica, in base al corredo acido e struttura di ogni singola vendemmia.

Bianca di Valguarnera è un vino armonico e ben bilanciato. Alcool, acidità ed estratto trovano in questo Insolia in purezza un equilibrio moderno, fatto di grande piacevolezza al palato, di una struttura piena ma morbida e di un bouquet olfattivo ricco di sfumature. Perfetto con piatti di pesce, si abbina ottimamente anche con piatti di carne e sorprende con le spezie che sempre di più arricchiscono la nostra cucina con tocchi esotici e sapori di tutto il mondo.

Si dice che i diamanti siano i migliori amici delle donne… Per festeggiare i 30 anni di una delle Signore più raffinate e glamour del vino italiano, Bianca di Valguarnera, non potevamo quindi che affidarci a queste preziosissime pietre che, con la loro purezza, perfezione e luminosità, conferiscono un fascino esclusivo al salvagoccia creato da un orafo artigiano di lunga tradizione. Realizzato interamente a mano con un lavoro paziente e preciso, il salvagoccia in oro bianco, che orna il collo di una bottiglia di Bianca di Valguarnera con etichetta 30 anni Limited Edition, monta in tutto 280 diamanti da 0.05 carati ciascuno e rappresenta un pezzo di arte orafa insolito e assolutamente originale perfetto per questo vino. Prodotto per la prima volta nel 1987 da uve Insolia, Bianca di

Valguarnera, che fermenta in legno di rovere ed evolve a stretto contatto con i propri lieviti, è infatti un vino dalla personalità forte, curato nei minimi particolari, che si distingue per stile e modernità. Uno stile che l'ha reso un'icona dell'enologia italiana nel mondo e che Duca di Salaparuta festeggia, in questo importante compleanno, con un gioiello che simboleggia la purezza di un vino che è espressione naturale del frutto, la rarità di un carattere che non teme le sfide e la longevità di un bianco destinato a durare senza perdere la propria freschezza. Brillante, elegantemente prezioso e unico al mondo, il salvagoccia per celebrare i 30 anni di Bianca di Valguarnera è un omaggio ad uno dei vini più profondamente contemporanei e ricchi di sfumature di Duca di Salaparuta.

www.duca.it