

DUCA ENRICO, L'EVOLUZIONE DEL NERO D'AVOLA: LA MASTERCLASS NELLE CANTINE DI CASTELDACCIA A PALERMO

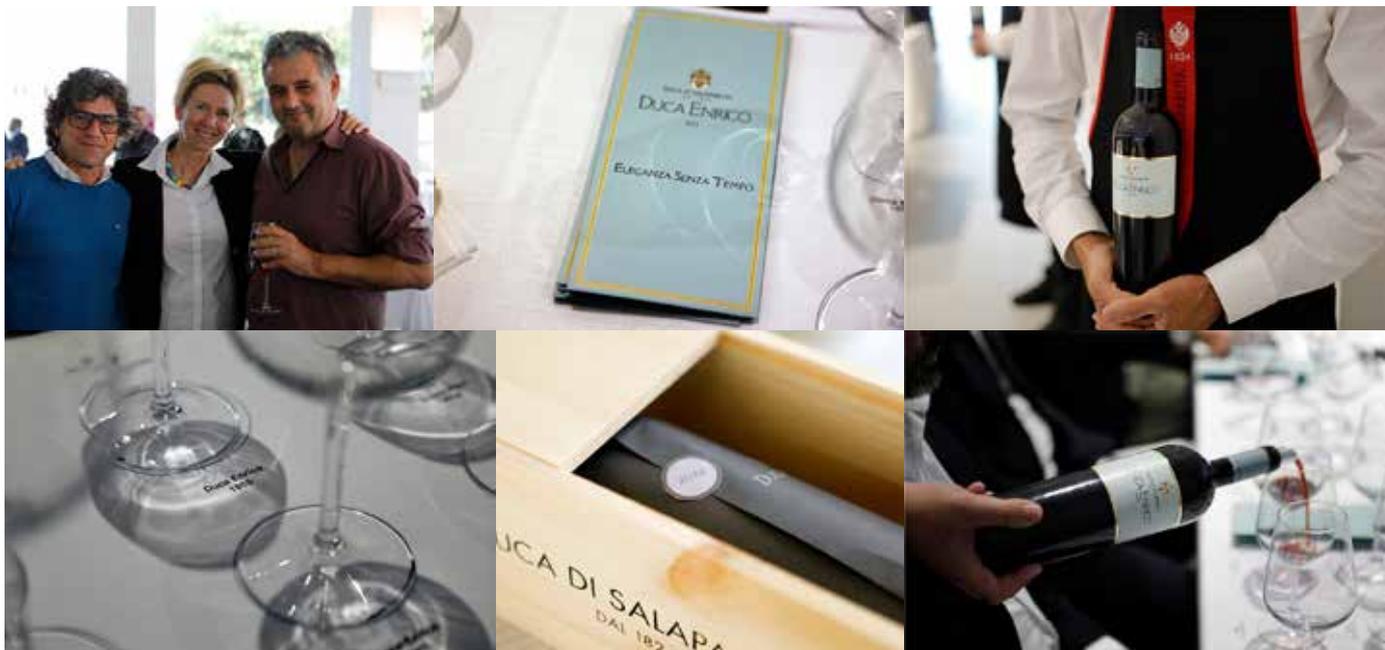


Lo scorso **14 Novembre** a Palermo si è tenuta la prima masterclass dedicata a **Duca Enrico**, uno dei vini simbolo di **Duca di Salaparuta** ma anche dell'enologia italiana ed internazionale. Presentato, nella **sua annata 2018**, alle **Cantine di Casteldaccia** dall'**Enologo Barbara Tamburini**, Duca Enrico è il **primo Nero d'Avola** imbottigliato in purezza su cui Duca di Salaparuta ha scommesso, proprio nel lontano **1984**, partendo dalla varietà autoctona a bacca nera più diffusa della Sicilia. Nasce così un **vino iconico**, espressione

corale di un progetto che, consapevole del proprio passato, guarda al futuro con curiosità, per offrire nel calice la freschezza e le mille sfumature di un vitigno che ha tutti i colori della Sicilia.

LA VENDEMMIA 2018

L'annata del 2018 è stata caratterizzata da un inverno freddo e piovoso, a cui è seguita una primavera mite. Le piogge sono state providenziali per i vitigni, per creare una riserva idrica utile per affrontare un **Giugno** particolarmente caldo e asciutto, seguito da **due mesi estivi** più miti, che



hanno permesso la perfetta maturazione delle uve, per arrivare ad una vendemmia di metà settembre 2018 realizzata interamente a mano.

DUCA ENRICO 2018

Duca Enrico 2018 si conferma al calice un vino particolarmente complesso ed elegante, attributi che lo accompagnano da sempre, raccontando però, in questa annata, **un vino ancora più vibrante**: si apre al naso con note di amarena e lampone, seguite da note di vaniglia e spezie, risultato del lungo affinamento in barrique nelle **cantine di Casteldaccia (PA)**. Al palato risulta armonioso, con tannini vellutati e con un'ampia persistenza aromatica.

Ideale con carni rosse alla griglia e brasati, ottimo anche per l'abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura,

Duca Enrico 2018 si conferma un vino dal fascino aristocratico e dallo stile inconfondibile.

