

LE ICONE DUCA: L'ELEGANZA SENZA TEMPO SI CONFERMA NELLE NUOVE ANNATE DELLE ICONE DUCA DI SALAPARUTA



Tempo di presentazioni per Duca di Salaparuta: sono uscite le nuove annate di Bianca di Valguarnera 2016, Nawari 2018 e Duca Enrico 2015-2016-2017. Ognuna di queste etichette ha un carattere unico, una storia speciale legata al suo anno di nascita che merita di essere raccontata. Scopriamo nel dettaglio qualcosa di più su queste novità.

BIANCA DI VALGUARNERA 2016

L'eleganza dell'*Insolia* di **Bianca di Valguarnera**, uno dei vini più premiati di Duca di Salaparuta, si esprime

pienamente nell'annata 2016.

Un anno caratterizzato dalla vendemmia tardiva, dopo la metà di settembre, e da un inverno freddo con poca pioggia, che ha conferito alle uve un grande e ampio bouquet olfattivo e un'identità precisa



al palato. Profumi e note gustative del vino sono stati esaltati dai **12 mesi di barriques** e dall'affinamento in bottiglia: nel bicchiere si percepiscono note floreali di gelsomino e zagara, con un leggero sentore di crosta di pane, e profumi mediterranei. All'assaggio si avverte la decisione dei tannini e una buona acidità, per un vino che sa essere fresco e strutturato al tempo stesso.

NAWÀRI 2018

Uno dei primi **Pinot Nero** in purezza prodotto alle **pendici dell'Etna**, sempre più apprezzato dai Wine Lover. Nell'annata 2018 conferma la sua identità marcata, ma rivela anche sfumature inedite, ampie e morbide. Il terreno vulcanico e l'altitudine su cui cresce questo vitigno hanno conferito come sempre al vino un carattere importante e deciso, ma l'inverno freddo e piovoso del 2018, seguito da una primavera più mite del solito, ha regalato a quest'annata una personalità ancora più ampia e interessante.

All'assaggio il Nawàri 2018 si presenta fresco, con profumi di frutti rossi maturi e note vanigliate, e promette di conquistare ancora di più appassionati e nuovi estimatori.



DUCA ENRICO 2015/ 2016 /2017

La storia di questo vino inizia nel 1984: **Duca Enrico** è infatti il **primo Nero d'Avola in purezza** a essere imbottigliato in Sicilia, e dimostra fin da subito una personalità unica.

Le annate del 2015, 2016 e 2017 confermano questo carattere spiccato: la prima di queste tre etichette ha atteso la fine di settembre per la vendemmia, dopo un inverno piovoso, una primavera asciutta e un agosto molto caldo.

L'annata del 2016 è stata invece vendemmiata tardivamente, nella seconda metà di ottobre, a causa di un anno dal clima più freddo rispetto alla media. L'attesa ha comunque permesso alle uve di sviluppare tannini e antociani preziosi per sviluppare le qualità organolettiche di questo vino. La vendemmia del 2017 è ritornata a svolgersi nella seconda metà di settembre e ha raccolto uve maturate al sole di un'estate particolarmente calda, in un anno caratterizzato nel complesso da scarse precipitazioni. Il caldo sole dell'annata 2017 si traduce in un Duca Enrico che in bocca regala profondità, struttura e personalità particolari, un vino con le consuete caratteristiche di longevità ma con una freschezza nuova.

In tutte e tre queste annate, il Nero d'Avola è riuscito a esprimere al



meglio le sue potenzialità: nel bicchiere si percepiscono, subito dopo i tannini che creano l'elegante struttura del vino, piacevoli persistenze di frutta matura e note speziate, con leggere sfumature peculiari che caratterizzano le diverse annate. Scoprirle una ad una sarà per i Wine Lover un percorso davvero interessante.