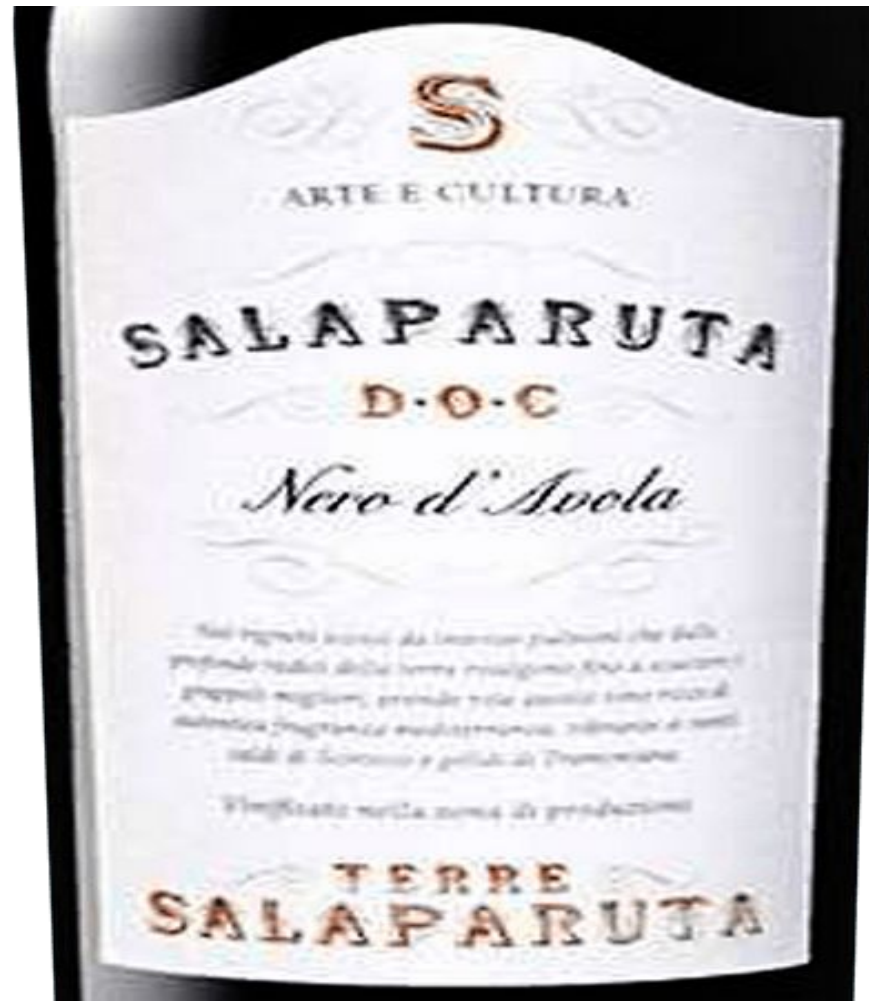


SALAPARUTA DOC





La denominazione Salaparuta DOC comprende i vini rossi e bianchi provenienti dalle uve coltivate in una piccola area a 50 km a sud-ovest del capoluogo della regione, Palermo. Il DOC Salaparuta è stata creata nel febbraio 2006, diventando così una delle DOC più recenti della Sicilia. La denominazione prende il suo nome da un comune incastonato tra le colline a est della provincia di Trapani una zona rinomata per la qualità dei suoi oli e vini. L'antico borgo di Salaparuta fu distrutto nel 1968 da un violento terremoto che colpì l'intera Valle del Belice in cui si trova il comune. La produzione di vino è un settore chiave per l'economia Siciliana e dà da vivere ad una larga parte della popolazione locale. Come in tutta la Sicilia, dove solo una piccola percentuale del vino è prodotta sotto denominazioni DOC, la maggior parte del vino prodotto attorno a Salaparuta viene messa sul mercato con denominazione IGT.



Oltre al Salaparuta Rosso e al Salaparuta Bianco DOC, la denominazione comprende anche altre tipologie, tra cui nove vini varietali, prodotti da almeno l'85% della varietà dichiarata in etichetta. Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot nero sono i vini rossi prodotti in purezza, mentre i vini bianchi sono ottenuti da Inzolia, Catarratto, Grillo e Chardonnay.

La tipologia Rosso novello parzialmente prodotto tramite macerazione carbonica, è più leggero in alcol (11% in volume) e soggetto a meno restrizioni in termini di resa produttiva per ettaro. I vini rossi base della Salaparuta DOC si basano sul Nero d'Avola (almeno il 65%). Lo stesso vale per il Novello, che può contenere anche fino al 20% in Merlot, che dà ai vini struttura e profumi di frutta rossa.

I vini Salaparuta Bianco DOC sono basati sul vitigno Catarratto per almeno il 60%, integrata da qualsiasi varietà bianca ammessa alla coltivazione per la regione Sicilia, ad eccezione del Trebbiano. I vini rossi della Salaparuta DOC possono portare la menzione riserva se sottoposti ad almeno due anni di affinamento prima della messa in commercio, dei quali almeno sei mesi devono essere in legno. Le viti utilizzate per produrre le uve per questi vini devono avere anche più di quattro anni di età (un anno in più rispetto al rosso base)

Salaparuta DOC rosso: la degustazione del vino

Il disciplinare della Salaparuta DOC prevede per la tipologia **Salaparuta DOC rosso** delle specifiche **caratteristiche organolettiche**, riportate qui di seguito.

Aspetto

Rosso Rubino

Olfatto

Piacevole, fine

Gusto

Armonico, di corpo

Abbinamenti

Primi piatti a base di carne, Portate di carne arrosto o alla griglia, Formaggi di media stagionatura

Salaparuta DOC bianco: la degustazione del vino

Il disciplinare della Salaparuta DOC prevede per la tipologia **Salaparuta DOC bianco** delle specifiche **caratteristiche organolettiche**, riportate qui di seguito.

Aspetto

Giallo paglierino

Olfatto

Fine, elegante

Gusto

delicato

Abbinamenti

Antipasti di pesce, Primi piatti di pesce, Pesce al forno o alla griglia

Produttori di Vino DOC Salaparuta

Con l'utilizzo della DOC Salaparuta i **Produttori Vinicoli Siciliani** sono orgogliosi di presentare al consumatore un **Vino di Qualità** che ha più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove proviene, come viene lavorato, le origini storiche e le caratteristiche che lo identificano in un territorio ben definito che l'appassionato o l'estimatore potrà maggiormente percepire ed apprezzare durante la **Visita alle Cantine** che operano nell'ambito di questa denominazione.

