



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto Cabernet Sauvignon

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROTWEIN VON DER REBSORTE CABERNET SAUVIGNON AUSBAU IM FASS

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml e • 14,5% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Purpurrote Farbe. Intensiver Duft, fruchtiges und ausgeprägtes Aroma. Voller, runder Geschmack: voll und rund, zarte, gut ausgeprägte Tannine.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 18° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu gebratenem Fleisch und zu Käse.

Rebsorte	100% Cabernet Sauvignon
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Nordwesten
Topografische Höhe	300 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1990
Lese	Mitte September
Ertrag	40 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und vergoren ohne Sulfite kontrollierte Temperatur im Betonbecken. Bis 20 Tage lange Mazeration.

Reifung	1 Jahr im Fass und 18 Monate in der Flasche
Abfüllgrößen	0,75 l - 1,5 l

