



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto Syrah

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROTWEIN VON DER REBSORTE SYRAH

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:
Tiefe, purpurrote Farbe. Duftige Waldfruchtnoten. Kräftiger und ausgeprägter Geschmack. Ausbalancierte Tannine.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 18° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu Braten, Wild und milden Käsesorten.

Rebsorte	100% Syrah
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Norden, Nordosten
Topografische Höhe	250 - 350 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1996
Lese	Ende August
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 zu 50% und der Rest in den Betonbecken, dann 12 Monate in der Flasche.

Abfüllgrößen 0,75 l - 1,5 l

