



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Siriki

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROTWEIN AUS SYRAH-TRAUBEN VON EINEM EINZIGEN WEINBERG
OHNE SULFITENZUSATZ

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

750 ml e • 14% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Tiefe, purpurrote Farbe. Faszinierender Duft mit Waldfruchtnoten.
Kräftiger und ausgeprägter Geschmack. Gut wahrnehmbare und
bestens ausgewogene Tannine.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 18° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu Braten, Wild und milden
Käsesorten.

Rebsorte	100% Syrah
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Süden
Topografische Höhe	300 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	2000
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 12 Tage lange Mazeration. Unfiltriert ohne Sulfite.

Reifung	2 Jahre im Stahl- und 6 Monate in der Flasche
Abfüllgrößen	0,75 l - 1,5 l

