



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

# Amnesia

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO OTTENUTO DA UVE STRAMATURE

PRODOTTO DA  
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA  
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA  
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA  
[www.spadafora.com](http://www.spadafora.com)  
[info@spadafora.com](mailto:info@spadafora.com)

500 ml e • 14% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:  
Colore: giallo dorato, limpido.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: perfetto con formaggi che diano grassezza, pecorini, grana stagionati. Ideale con torte leggermente secche, meglio se accompagnate da creme caramellate o al cioccolato.

Vitigno	Catarratto 50% - Grillo 50%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Sud
Altimetria	250 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Alberello alcamese
Densità di impianto	2.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1970
Vendemmia	Primi di Ottobre
Resa	20 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, a temperatura controllata in vasca di acciaio.

Invecchiamento	2 anni in acciaio
Formati disponibili	50 cl.

