



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Amnesia

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

WEISSWEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN STAMMEND

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

500 ml e • 14% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Farbe goldgelb, klar.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 12° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: perfekt zu reichhaltigen Käsesorten,
Schafkäse, reifem Parmesan. Ideal zu Mehlspeisen mit Karamell-
oder Schokoladecremen.

Rebsorte	Catarratto 50% - Grillo 50%
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Südseite
Topografische Höhe	250 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Baumerziehung typisch für das Gebiet um Alcamo
Pflanzdichte	2.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1970
Lese	in den ersten Oktobertagen
Ertrag	20 Hektoliter/Hektar
Weinbereitung und Ausbau	Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und vergoren ohne Sulfite kontrollierte Temperatur im Stahl.
Reifung	2 Jahre in Edelstahl
Abfüllgrößen	0,50 l

