



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Catarratto

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

WEISSWEIN VON DER REBSORTE CATARRATTO

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

750 ml e • 12% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Klare, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Kräftiger,
intensiver und fruchtiger Duft. Trocken im Geschmack, würzig frisch
und fruchtig.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 11° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu leichten Vorspeisen sowie zu allen
Fischgerichten und Krustentieren.

| | |
|--------------------|---|
| Rebsorte | Catarratto 87% - Inzolia 13% |
| Herkunft | Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142 |
| Lage | Nordwesten |
| Topografische Höhe | 300 m ü.d.M. |
| Böden | Sandig-lehmige Granulometrie |
| Reberziehung | Einfache Guyot-Erziehung [als Baumpflanze gezogen, wie man dies häufig in Alcamo auf Sizilien findet] |
| Pflanzdichte | 5.000 Pflanzen/Hektar |
| Anlagejahr | 2000 |
| Lese | August - September |
| Ertrag | 70 Hektoliter/Hektar |

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und vergoren
ohne Sulfite kontrollierte Temperatur im Betonbecken.

| | |
|--------------|--|
| Reifung | 2 Monate im Betonbecken und 2 Monate in der Flasche |
| Abfüllgrößen | 0,75 l |

