



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 h • 13% 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

