



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Don Pietro bianco

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

WEISSWEIN VON DER REBSORTE GRILLO UND CATARRATTO

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

750 ml h • 13,5% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Intensive, strohgelbe Farbe mit klaren grünlichen Reflexen.
Harmonischer, fruchtiger Duft. Kräftiger, würziger Geschmack

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 13° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu Fischgerichten, Sushi, weißem
Fleisch, Weichkäse.

Rebsorte	Grillo 53%, Catarratto 47%
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Nordosten
Topografische Höhe	300 m ü.d.M
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1998
Lese	August - September
Ertrag	50 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und
vergoren ohne Sulfit kontrollierte Temperatur im Stahl.

Reifung 3 Monate im Betonbecken und 3 Monate
in der Flasche

Abfüllgrößen 0,75 l

