



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Don Pietro Rosato

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSÈWEIN VON DER REBSORTE NERO D'AVOLA

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:
Farbe zart-rosa. Fruchtiges Bouquet, leichte Säure, aromatisch und leicht vollmundig.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 11° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: schmackhafte Fischgerichte,
Nudelgerichte mit leichten Soßen, leichte Wurstwaren.

| | |
|--------------------|--|
| Rebsorte | 100% Nero d'Avola |
| Herkunft | Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142 |
| Lage | Ostseite |
| Topografische Höhe | 250 m ü.d.M. |
| Böden | Sandig-lehmige Granulometrie |
| Reberziehung | Einfache Guyot-Erziehung |
| Pflanzdichte | 5.000 Pflanzen/Hektar |
| Anlagejahr | 2006 |
| Lese | August |
| Ertrag | 80 Hektoliter/Hektar |

Weinbereitung und Ausbau

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

Reifung 5 Monate in Edelstahl und 2 Monate in der Flasche

Abfüllgrößen 0,75 l

