



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Don Pietro rosso

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROTWEIN VON DER REBSORTE NERO D'AVOLA, CABERNET SAUVIGNON UND SYRAH

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

750 ml e • 13,5% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Intensive rubinrote Farbe. Kräftiger, intensiver und fruchtiger Duft.
Harmonischer, runder Geschmack mit nachhaltigem Abgang. Gut ausgeprägte Tannine.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 18° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch und zu Käse.

Rebsorte	40% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Nordwesten
Topografische Höhe	250 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1990-2000
Lese	Mitte September
Ertrag	50 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unsere Trauben aus Pied de Cuve gekellert und vergoren ohne Sulfite kontrollierte temperatur im Beton becken. Bis 10 Tage lange Mazeration.

Reifung	1 Jahr in Betonbecken und 12 Monate in der Flasche
Abfüllgrößen	0,75 l - 1,5 l

