



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 h • 14% 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% Merlot
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

