



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Grillo

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

WEISSWEIN VON DER REBSORTE GRILLO

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, strohgelbe Farbe mit klaren grünlichen Reflexen.
Harmonischer, fruchtiger Duft. Kräftiger, würziger Geschmack.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 13° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu Fischgerichten, weißem Fleisch,
passt gut auch zu halbweichen Käsesorten.

Rebsorte	100% Grillo
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Westen
Topografische Höhe	350 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1996
Lese	Mitte September
Ertrag	45 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unsere Trauben aus Pied de Cuve gekeltert und vergoren ohne Sulfit kontrollierte temperatur im Beton becken.

Reifung	12 Monate im Betonbecken und 4 Monate in der Flasche
Abfüllgrößen	0,75 l

