



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Nero d'Avola Rosato

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROSÉWEIN 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 e • 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 Sulfite kontrollierte Temperatur im Stahl.

Reifung 5 Monate in Edelstahl und 2 Monate in der Flasche

Abfüllgrößen 0,75 l

