



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto Chardonnay

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

WEISSWEIN VON DER REBSORTE CHARDONNAY

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

750 ml e • 14% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Goldgelbe Farbe. Intensive und komplexe Bouquet, Brotkrustenduft.
Kräftiger, würziger Geschmack nach reifen Zitrusfrüchten und
Gewürzen.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 13° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu Meeresfrüchte-Risotto, gegrillten
Schalentieren, Fisch und Sushi.

Rebsorte	100% Chardonnay
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Norden
Topografische Höhe	400 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1996
Lese	August
Ertrag	40 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und vergoren
ohne Sulfite kontrollierte Temperatur im Betonbecken.

Reifung 30% im Alter von 3 Monate in
Eichenfässern und der Rest in Edelstahl;
dann ein Jahr in der Flasche

Abfüllgrößen 0,75 l

