



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto Nero d'Avola

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROTWEIN 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 • 14% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Rubinrote Farbe. Faszinierender und durchdringender Duft nach
Waldfrüchten mit nachhaltigem, aromatischem Abgang. Geschmack
zarter Tannine.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 16° - 18° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu Braten und milden Käsesorten.

Rebsorte	100% Nero d'Avola
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Süden
Topografische Höhe	220 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	2000
Lese	September
Ertrag	40 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und
vergoren ohne Sulfite kontrollierte Temperatur im Betonbecken.
Bis 10 Tage lange Mazeration.

Reifung	1 Jahr in großen Eichenholzfässern zu 50%, der Rest in Edelstahl
Abfüllgrößen	0,75 l - 1,5 l

