



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Sole dei Padri

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROTWEIN VON DER REBSORTE SYRAH, AUS EINEM EINZIGEN WEINBERG AUSBAU IM FASS

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

750 ml e • 14,5% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:
Tiefe, purpurrote Farbe. Faszinierender Duft mit Waldfruchtnoten.
Kräftiger und ausgeprägter Geschmack. Gut wahrnehmbare und bestens ausgewogene Tannine.

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 18° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu Braten, Wild und milden Käsesorten.

Rebsorte	100% Syrah
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Norden
Topografische Höhe	450 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	1996
Lese	Ende August
Ertrag	30 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau

Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und vergoren ohne Sulfite kontrollierte Temperatur im Betonbecken.
Bis 20 Tage lange Mazeration.

Reifung	1 Jahr im Fass, dann 24 Monate in der Flasche
Abfüllgrößen	0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

