



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Syrah etikett rossa

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ROTWEIN VON DER REBSORTE SYRAH

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

750 ml h • 13,5% Vol

PRODUZIERT IN ITALIEN

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

EMPFOHLENE TEMPERATUR: 16° C.

KULINARISCHE BEGLEITER: zu weißem Fleisch, Braten und milden
Käsesorten.

Rebsorte	100% Syrah
Herkunft	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Kartenblatt 142
Lage	Nordwesten
Topografische Höhe	250 m ü.d.M.
Böden	Sandig-lehmige Granulometrie
Reberziehung	Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzdichte	5.000 Pflanzen/Hektar
Anlagejahr	2000
Lese	Mitte September
Ertrag	70 Hektoliter/Hektar

Weinbereitung und Ausbau
Spontanische Gärung unserer Trauben aus Pied de Cuve und
vergoren ohne Sulfite kontrollierte Temperatur im Betonbecken.
Bis 8 Tage lange Mazeration.

Reifung	1 Jahr im Betonbecken und 6 Monate in der Flasche
Abfüllgrößen	0,75 l - 1,5 l

