



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Grillo

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO DA UVE GRILLO

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

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglerino carico con evidenti riflessi verdi.

Profumo: armonico, fruttato.

Gusto: ricco, sapido.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 13° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti a base di pesce, carni bianche, si accosta bene anche ai formaggi a pasta semi morbida.

Vitigno	Grillo 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Ovest
Altimetria	350 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1996
Vendemmia	Metà Settembre
Resa	45 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, a temperatura controllata in vasca di cemento.

Invecchiamento 12 mesi in vasca e 4 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl.

