



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto Syrah

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO ROSSO DA UVE SYRAH

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

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora profondo.

Profumo: con sentori di frutti di bosco.

Gusto: ricco e incisivo, tannini equilibrati.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrostiti, selvaggina e formaggi non piccanti.

Vitigno	Syrah 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord, Nord-Est
Altimetria	250-350 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1996
Vendemmia	Fine Agosto
Resa	40 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, in vasca di cemento. Macerazione fino a 20 giorni a temperatura controllata.

Invecchiamento 1 anno in botte per il 50% ed il resto in cemento, poi 12 mesi in bottiglia

Formati disponibili 75 cl. - 150 cl.

