



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

# Amnesia

SICILIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VINO BIANCO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

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

500 ml e • 15,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo dorato, limpido.

Profumo: Intenso, complesso con sentori di albicocca.

Gusto: pieno, dolce ma equilibrato con retrogusto di miele.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: perfetto con formaggi che diano grassezza, pecorini, grana stagionati. Ideale con torte leggermente secche, meglio se accompagnate da creme caramellate o al cioccolato.

Vitigno	Catarratto 50% - Grillo 50%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Sud
Altimetria	250 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Alberello alcamese
Densità di impianto	2.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	1970
Vendemmia	Primi di Ottobre
Resa	20 ettolitri/ettaro

Vinificazione e affinamento

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

Invecchiamento 2 anni in acciaio

Formati disponibili 50 cl.

